



Tagliatelle fraîches et sauce aux champignons

Accompagnées d'une salade de tomates colorées



Champignons blancs *



Menthe et romarin frais *



Fromage frais aux fines herbes *



Tomates cerises colorées *



Roquette *



Tagliatelle fraîches *

 Total : 20 min.

 Rapido

 Facile

 Calorie-focus

 À consommer dans les 5 jours

Ce soir, vous cuisinez des tagliatelles fraîches - elles ne sont non seulement meilleures, mais aussi plus rapide à préparer. Les tagliatelles proviennent directement d'une entreprise familiale italienne où toute la famille collabore afin de produire les pâtes fraîches les plus savoureuses du monde. Buon appetito !

BIEN COMMENCER

USTENSILES : Casserole avec couvercle, saladier et sauteuse avec couvercle.
Recette de **tagliatelle fraîches et sauce aux champignons** : c'est parti !



1 PRÉPARER

- Préparez le bouillon
- Coupez les **champignons** en quartiers. Ciselez les brins de **romarin**. Dans une poêle, faites revenir le **romarin** dans de l'huile d'olive 1 minute à feu moyen. Ajoutez les **champignons** et poursuivez la cuisson 3 à 4 minutes.
- Ajoutez le bouillon et le **fromage frais**, puis laissez la **sauce** mijoter pendant 8 à 10 minutes à couvert ★.



3 CUIRE LES TAGLIATELLE

- Faites cuire les **tagliatelle** ★★ pendant 3 à 4 minutes, puis égouttez-les.
- Mélangez les **tagliatelle** avec la **sauce aux champignons**, puis ajoutez-y le reste de la **roquette**. Salez et poivrez

★★**CONSEIL** : Les pâtes sont saupoudrées de farine pour éviter qu'elles ne collent entre elles. La farine partira lorsque vous les égoutterez.



2 PRÉPARER LA SALADE

- Dans une casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition pour les **tagliatelle**.
- Coupez les **tomates cerises** en deux et coupez les feuilles de **menthe** en lanières. Dans un saladier, mélangez l'huile d'olive extra vierge et le vinaigre balsamique blanc. Ajoutez les **tomates cerises**, la moitié de la **roquette** et la **menthe** à la vinaigrette, puis mélangez bien.



4 SERVIR

- Servez les **pâtes** à table et présentez la **salade** en accompagnement.

★**CONSEIL** : Vérifiez la sauce après 4 à 6 minutes. Si vous la trouvez encore trop liquide, poursuivez la cuisson sans couvercle jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons blonds (g) *	125	250	375	500	625	750
Menthe et romarin frais (g) *	5	10	15	20	25	30
Fromage frais aux fines herbes (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
Tomates cerises colorées (g) *	100	200	300	400	500	600
Roquette (g) *	20	40	60	80	100	120
Tagliatelle fraîches (g 1) 3) *	125	250	375	500	625	750
À ajouter vous-même						
Bouillon des champignons de bois (ml)	50	100	150	200	250	300
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Huile d'olive vierge extra (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Vinaigre balsamique blanc (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2609 / 624	558 / 133
Lipides total (g)	26	6
Dont saturés (g)	7,7	1,7
Glucides (g)	74	16
Dont sucres (g)	6,4	1,4
Fibres (g)	6	1
Protéines (g)	20	4
Sel (g)	0,9	0,2

ALLERGÈNES

1) Gluten 3) Œuf 7) Lait/lactose

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !



#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien +352 691 790 045 (LU).