

Gratin de tagliatelles & champignons

Voici une recette que j'adore.

Il y a un peu plus de 2 ans, un cousin avait offert le livre [Les Gratins de Christophe](#) à ma mère.
En le feuilletant, cette recette m'a tout de suite attirée.

La recette nécessite une four/grill (que je n'ai pas chez moi), et le plat est pour 3 à 5 personnes.
Donc... Je ne peux jamais la faire chez moi :(

Lorsque je vais chez mes parents, on la fait de temps en temps :)
Mon père qui est un grand fana de pâtes comme moi, adore également !



Ingrédients : (pour 3 à 5 personnes)

- 350 gr de tagliatelles **fraîches**
- 1 kilo de champignons de Paris frais
- le jus de 2 citrons pressés
- 1 jaune d'oeuf
- 60 gr d'emmental
- ail en poudre
- 10 cl de crème fraîche 15% MG

Préparation :

1. Laver & couper les champignons en lamelles.
2. Versez les champignons dans une graaande poêle, et faites cuire à feu vif, pendant environ 10 minutes, en remuant souvent.
3. Une fois cuits, versez les champignons dans un égouttoir, et rincez les rapidement (*à l'eau chaude, pour ne pas qu'ils refroidissent*).
4. Reversez vos champignons dans la poêle, versez le jus de citron & l'ail en poudre.
Réservez à feu minimum (juste pour qu'ils restent chauds).
5. Faites cuire les tagliatelles (*regardez sur le sachet pour la durée de cuisson*).
6. Une fois les tagliatelles cuites : égouttez les.
7. Reversez vos tagliatelles dans la casserole (*qui ne doit pas être sur le feu*), et rajoutez les champignons (*cuits & égouttés donc*).
Mélangez bien.
8. Huilez légèrement un plat à gratin.
9. Versez vos tagliatelles/champignons dans le plat à gratin.
10. Mélangez la crème fraîche & le jaune d'oeuf, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
11. Versez le mélange crème fraîche/jaune d'oeuf dans le plat, sur les tagliatelles/champignons.
12. Parsemez de l'emmental rapé, de façon uniforme.
13. Mettre au four, position grill, pendant 4 à 5 minutes.

Hum...

le goût acidulé du citron.

Le bon goût de pâtes fraîches fondantes...

Le côté rustique du fromage fondu...

Que du bonheur.

Recette de base du livre *Les gratins de Christophe Felder*