

*Pâtes*

# Rigatoni aux morilles



**1h30** **30 min** **1h** **0** **761**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la sauce aux morilles

- 1 Verser les morilles dans un saladier d'eau. Changer l'eau 6 fois à intervalle d'1 heure, puis laisser tremper pendant encore 6 heures.
- 2 Egoutter les morilles dans une passoire puis réserver dans un saladier.
- 3 Eplucher les échalotes à l'aide d'un couteau d'office, les ciseler finement au couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 4 Faire chauffer une casserole sur feu moyen avec du beurre.
- 5 Lorsque le beurre mousse, ajouter les échalotes. Les faire revenir en les remuant avec une cuillère en bois.
- 6 Lorsque les échalotes commencent à suer, ajouter les morilles.
- 7 Déglacer avec le porto et le madère. Mélanger et laisser réduire le vin.
- 8 Ajouter la crème fraîche et mélanger.
- 9 Verser la crème liquide et mélanger à nouveau. Laisser réduire le mélange sur feu doux pendant 45 minutes.
- 10 Après ce temps, éteindre le feu. Prélever la moitié du

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la préparation des pâtes

360 g **Rigatoni**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**  
1 **Gros sel**

### Ingrédients pour la sauce aux morilles

120 g **Morilles séchées**  
20 g **Echalote(s)**  
5 cl **Madère**  
5 cl **Porto**  
20 cl **Crème fraîche épaisse**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
20 g **Beurre**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

mélange et le transvaser dans un verre mesureur à l'aide d'un pochon.

1 botte(s) **Cerfeuil**  
60 g **Parmesan**

- 11 Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- 12 Remettre le mélange mixé dans la casserole et mélanger.

## Étape 2

### Cuisson des pâtes

- 1 Faire chauffer une grande casserole d'eau et ajouter du gros sel. Couvrir et porter à ébullition.
- 2 Plonger les pâtes dans l'eau à ébullition, les faire cuire le temps indiqué sur le paquet.
- 3 Egoutter les pâtes dans une passoire.
- 4 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec de la crème liquide puis ajouter la crème aux morilles, mélanger.
- 5 Ajouter les pâtes et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre puis débarrasser lorsque la sauce enrobe bien les pâtes.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Dresser les pâtes dans une assiette creuse puis décorer d'une pluche de cerfeuil.
- 2 Râper le parmesan au dessus de l'assiette à l'aide d'une râpe puis servir.