


# TAGLIATELLES AUX SAUCISSES ET CHAMPIGNONS

Préparation	5min
Cuisson	20min
Total	25min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

500 g de tagliatelles ou d'autres pâtes plates	1 cuillère à café de poivre noir concassé FUCHS
3 saucisses à frire paysannes fraîches	2 cuillères à café d'assaisonnement pour pâtes FUCHS
250 g de champignons de Paris bruns	½ cuillère à café de noix de muscade moulue FUCHS
50 ml de vin rouge corsé	1 petit oignon
300 ml de crème liquide	Sel de mer FUCHS

## Préparation :

1. Cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée conformément aux indications sur l'emballage. Pendant ce temps, éplucher l'oignon et le tailler en petits dés. Parer les champignons et les découper en lamelles.
2. Couper les saucisses à frire en rondelles ou bien si vous n'aimez pas la peau, presser les saucisses pour extraire la chair, puis faire frire dans une poêle chaude.
3. Ajouter les champignons et les oignons, poursuivre brièvement la cuisson, puis déglacer avec le vin rouge et laisser réduire quelques instants.
4. Incorporer la crème, le poivre et l'assaisonnement pour pâtes, puis laisser épaissir la sauce environ 5-10 minutes. Égoutter les pâtes, les verser sur la sauce et mélanger.

Astuce : Pour un goût encore plus corsé, ajouter des dés de jambon cru au mélange champignons-saucisse.

