

Linguine aux champignons en sauce tomates

Préparation **15 mn**

Cuisson **30 mn**

Temps Total **45 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- linguine pas cuites : 300 g
- eau de cuisson de pâtes : 250 ml
- Huile d'olive : 70 ml
- Beurre : 15 g
- Oignon : 1
- Ail : 5 gousse
- champignons de Paris (ou un mélange de différents champignons) : 600 g
- Sel
- Poivre
- romarin frais ciselé (ou séché) : 1 c à c
- concentré de tomates : 100 g
- Vin blanc : 150 g
- parmesan râpé : 50 g
- Noix : 40 g
- Persil : 1 bouquet

PRÉPARATION

- 1 Cuire les linguine al dente selon les instructions de l'emballage. Garder 250 ml d'eau de cuisson, puis les égoutter.
- 2 Préparer tous les ingrédients. Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Nettoyer et trancher les champignons. Ciseler finement le romarin s'il est frais. Hacher grossièrement les noix. Ciseler le persil.
- 3 Faire chauffer une grande poêle avec l'huile d'olive et le beurre. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire 2 minutes, en mélangeant.
- 4 Ajouter les champignons, le sel, le poivre et le romarin et cuire encore 10-12 minutes.
- 5 Ajouter le concentré de tomates, le vin blanc et 150 g d'eau de cuisson. Poursuivre la cuisson 4-5 minutes à feu moyen.

- 6** Ajouter les pâtes et mélanger bien pour les enrober. Si besoin, ajouter encore un peu d'eau de cuisson des pâtes. Cuire 2 minutes pour bien les réchauffer.

Pour finir

Retirer du feu, ajouter le parmesan, les noix et persil, mélanger et servir aussitôt.