

# PÂTES AUX CHAMPIGNONS SAUCE CREMEUSE

*Pour 4 personnes*

- 1 échalote finement émincée
- 200g d'épinards
- 250g de shiitake ou de champignons de Paris
- 20cl de crème
- 100g de fromage bleu
- 40g de noix concassées
- 2cs d'huile d'olive
- 400g de linguine

Faire cuire les linguines en retirant 2mn de temps de cuisson et prélever une louche d'eau de cuisson.

Faire chauffer l'huile et laisser cuire à feu moyen l'échalote et les champignons coupés en lamelles pendant 4 à 5mn.

Ajouter progressivement, les épinards lavés, essorés et coupés en lanière par poignées, puis le fromage coupé en dés, la crème et la moitié des noix concassées.

Mélanger et faire cuire 4 minutes.

Ajouter les pâtes égouttées et la louche d'eau de cuisson. Poivrer et prolonger la cuisson pendant 2 mn en remuant jusqu'à ce que la sauce nappe bien les pâtes. Parsemer du reste de noix.