FICHE RECETTE

Mise à jour : 26/04/2024

Tagliatelle à l'encre de seiche aux girolles

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Tagliatelles à l'encre de seiche	~
0.25	Girolle séchée en tubo 500 g PLANTIN	0247375
1	Vin blanc	~
	Crème liquide	~
0.05	Concentré liquide champignons en bouteille 980 ml CHEF	0171860
0.03	Echalote lyophilisée en cube en boîte 155 g	0170861

Étapes de préparation

1. Cuire les tagliatelles dans un grand volume d'eau bouillante et salée.
2. Réhydrater doucement les échalotes dans un fond d'eau. En parallèle, réhydrater les girolles avec de l'eau chaude.
3. Faire revenir les échalotes avec un peu de matière grasse. Déglaçer avec du vin blanc puis ajouter la crème.
4. Ajouter les champignons et laisser mijoter 5 à 10 minutes à feu doux.
5. Rectifier l'assaisonnement avec le concentré de champignons.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation