

De miel et d'épices...

<http://sylviane375.canalblog.com>

Tortellinis aux pleurotes

Ingrédients

Pour 2 personnes, il faut 250g de tortellinis frais fourrés aux cèpes, 250g de mascarpone, 500g de pleurotes, 2 éclats d'ail, 2 oignons rouges, un peu d'huile d'olive, persil frais, vinaigre balsamique, sel, poivre.

Préparation

Découpez les oignons et l'ail en fins morceaux, puis faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Découpez en morceaux pas trop petits les pleurotes fraîches et lavées. Ajoutez-les aux oignons, puis salez, poivrez, et arrosez d'un filet de vinaigre balsamique. Couvrez et laissez cuire.

Une fois les champignons cuits, ajoutez le mascarpone. (Si votre sauce est trop épaisse, vous pouvez y ajouter un peu de crème fraîche liquide). Rectifiez l'assaisonnement. Laissez encore cuire un peu à feu doux.

Pendant ce temps, faites bouillir l'eau salée, puis plongez-y les tortellinis et faites cuire 2 minutes (se référer aux indications de l'emballage).

Avant de servir, ciselez un peu de persil que vous ajouterez à la sauce.

Versez les pâtes dans un grand plat de service, nappez de sauce et décorez de quelques brins de persil.

Servez sans tarder et bon appétit!