



ENVI-BIO

Spaghetti à la forestière

193 kcal
par part



Les ingrédients bio :



Ce dont vous avez besoin :

- Sel
- 1 càc d'huile d'olive
- Poivre



La recette :

- 1 Éplucher et hacher finement les échalotes. Nettoyer et sécher les champignons puis les détailler. Dans une poêle huilée, y faire colorer les champignons et les échalotes
- 2 Assaisonner puis déglacer au vin blanc et laisser frémir pendant 5 min.
- 3 Passer les spaghetti sous l'eau, bien égoutter, saisir 3 minutes dans la même poêle bien chaude.
- 4 Battre le jaune d'œuf avec la crème fraîche, du sel, du poivre puis incorporer le mélange dans la sauce en remuant vivement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 C'est prêt, trOp bOn !

TROP
B Petit + N
Ajouter du parmesan