

PAPPARDELLE CRÈME DE PARMESAN ET AIL NOIR

- LES INGRÉDIENTS -

Pappardelle	400 gr
Crème fraîche épaisse	40 cl
Crème fraîche liquide	10 cl
Gousse d'ail noir	4
Vin blanc	10 cl
Oignon	1
Gousse d'ail	2
Vin blanc	10 cl
Parmesan	100 gr
Persil plat	6 brins
Huile d'olive	selon goût
Sel	selon goût
Poivre	selon goût

- PRÉPARATION -

Éplucher et émincer finement les deux gousses d'ail et l'oignon.

Râper le parmesan.

Dans une poêle, faire suer l'ail et l'oignon puis déglacer au vin blanc. Faire réduire à moitié avant d'ajouter la crème fraîche. Bien mélanger puis ajouter le parmesan râpé. Laisser fondre à feu doux, saler poivrer et laisser mijoter 10 minutes.

Cuire les pâtes selon l'indication de cuisson.

Dans un bol, verser la sauce, ajouter deux gousses d'ail noir et une louche d'eau de cuisson des pâtes. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse.

Rectifier l'assaisonnement puis verser sur les pâtes chaudes.

Saupoudrer le plat de persil ciselé et ajouter les deux gousses d'ail finement hachées.