

Spaghettonis à la truite sauvage et câpres de Pantelleria

pour 2 personnes

Ingrédients

15 champignons de Paris
20cl de crème fleurette
10 grs de mascarpone
½ fenouil
½ oignon blanc
1 échalote
6 tranches de truite sauvage de Bretagne fumée
15 feuilles de coriandre, Persil plat
(ici je n'ai utilisé que les queues émincées très finement)
3 cc de petites câpres de Pantelleria
6 olives noires à la grecque dénoyautées
1 pincée de piment d'Espelette, de poivre noir, huile d'olives, salez selon votre goût



Préparation

Lavez les légumes, épluchez l'oignon blanc et l'échalote.

Hachez grossièrement l'oignon et l'échalote.

Mettez à chauffer la sauteuse avec un bon filet d'huile d'olive. Mettez une grande casserole d'eau à bouillir pour les spaghettonis.

Faites rissoler l'oignon et l'échalote, ajoutez le demi fenouil coupé en mirepoix ainsi que les champignons escalopés en 4. Faire compoter à feu moyen.

Ciseler très finement la coriandre et les queues de persil. Ajouter à la préparation puis y mettez y les épices, les câpres et les olives noires émincées finement.

Faites cuire les pâtes quand l'eau bouille. Respectez le temps de cuisson.

Revenir à la préparation dans la sauteuse et ajoutez la crème et le mascarpone. Faites réduire quelques minutes. La sauce ne doit être ni trop liquide ni trop épaisse.

Rectifiez l'assaisonnement.

Plongez les pâtes chaudes égouttées sans les rincer dans la sauce et servez à l'assiette (creuse).

Ajoutez sur les pâtes les tranches de truite découpées en lanières et parsemez des queues de persil.

Accompagnez ce plat d'un chardonnay blanc sec

*Régalez vous !
Jessica Virzi
Coach culinaire*

Sain & Divin