

Tagliatelles sauce au civet de lapin



Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 10 min



300g tagliatelles



150g lardons



Petits champi.



1 à 2 càc farine



1 càs huile olive

Préparation

1. Mettre 1,5 litre d'eau salée à bouillir.
2. Plonger les tagliatelles fraîches dans l'eau, à ébullition.
3. Après environ 5 min, goûter une pâte. Continuer 5 min ou arrêter la cuisson.
4. Egoutter les pâtes brièvement (il ne faut pas les faire sécher) les rincer à l'eau chaude.
5. Au besoin, rallonger la sauce du civet avec des lardons et des petits champignons de Paris.
6. Les rissoler dans une poêle sans gras pendant 15 min, à feu vif.
7. Faire chauffer la sauce du civet de lapin.
8. Rajouter éventuellement lardons et champignons et une càs d'huile d'olive.
9. Rajouter éventuellement 1 à 2 càc de farine pour épaissir la sauce. Remuer.
10. Verser les tagliatelles dans la sauce, remuer. Réserver à feu très doux.
11. Servir chaud.

Note 1 : Cette recette permet d'utiliser un surplus de sauce d'un civet de lapin à l'ancienne !
Vous pouvez utiliser d'autres sauces de plats mijotés.
Ou bien faire la recette des tagliatelles à la carbonara !

Note 2 : La cuisson des pâtes vient de la rubrique « Les études du net » Le savoir faire Italien.

* * * 08 mars 2020 * * *