

## *Pâtes fraîches aux matsutakés*



30 g de matsutakés séchés  
huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
½ tasse de vin blanc sec  
4 tomates  
Basilic frais et fromage parmesan râpé  
Sel et poivre au goût

Réhydratez les champignons en les recouvrant d'eau bouillante et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Quand ils sont prêts, égouttez-les en réservant le bouillon obtenu, puis émincez-les.

Dans une poêle chaude, faites revenir les champignons, les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive pendant cinq minutes à feu moyen.

Déglacez avec le vin blanc et ajoutez les tomates pelées et coupées en dés.

Mijotez 5 minutes.

Ajoutez le basilic haché et servir sur des pâtes fraîches bien chaudes.

Garnir de fromage parmesan et d'une feuille de basilic.

Ajoutez sel et poivre au goût.