

Pâtes fraîches aux bolets forestiers et prosciutto



4 portions de pâtes fraîches,
30 g de bolets mélangés séchés,
1 oignon haché,
1/3 tasse de vin blanc,
100 g de fromage en petit dés (cheddar ou autre fromage à pâte cuite),
400 ml de crème 35 %,
1 gousse d'ail émincée,
5 tranche de jambon sec prosciutto (ou autre),

Réhydrater les bolets en les recouvrant d'eau et cuire à feu doux pendant 20 minutes.

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

Dans une casserole, faire revenir, à feu moyen, les oignons et le jambon sec jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter le vin blanc et les bolets et réduire de moitié.

Ajouter la crème et l'ail et laisser mijoter 3 minutes.

Ajouter le fromage, et éteindre le feu.

Avant de servir, faire réchauffer la sauce à feu doux et ajuster l'assaisonnement.

Cuire les pâtes dans l'eau salée et servir en couronne sur une assiette avec la sauce au milieu.