



- Si vous utilisez des champignons frais, faites chauffer dans une poêle 1 c. à soupe d'huile avec 10 g de beurre et une gousse d'ail entière. Faites cuire chaque variété de champignons séparément à feu vif et sans remuer le temps qu'ils rendent leur jus. Salez, ajoutez un peu de persil et laissez cuire encore 3 mn à feu doux. Recommencez la même opération pour chaque variété de champignon. Jetez l'ail et réservez tous les champignons ainsi cuits au chaud. Si vous utilisez les poêlées de champignons Picard (mélange forestier ou jeunes cèpes par exemple), suivez les indications figurant sur les sachets.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications figurant sur le paquet.
- Une fois les pâtes cuites, égouttez-les, remettez-les dans la casserole avec 3 c. à soupe d'huile, 30 g de beurre (ou mettez moins de beurre et plus d'huile d'olive si vous n'aimez pas cuisiner au beurre), la moitié du parmesan et les champignons. Poivrez, remuez délicatement et servez vos rigatoni aux champignons aussitôt avec le reste du parmesan à part.



Les pâtes, comme les haricots verts, réclament beaucoup d'eau : respectez la règle absolue suivante :

1 litre d'eau pour 100 g de pâtes.

Mettez de l'huile d'olive dès qu'elles sont égouttées, pour éviter qu'elles ne collent et mélangez-les délicatement.

Ingrédients pour 6 pers. :

600 g de pâtes (rigatoni, paccheri ou tagliatelles)
 600 g de champignons nettoyés : si possible au moins 2 variétés différentes : cèpes, girolles, trompette de la mort, champignons de Paris, shiitakés (si vous n'en trouvez pas de frais, les poêlées de champignons Picard sont très bien pour ce type de recettes et font gagner un temps précieux)
 20 g + 30 g de beurre
 60 g de parmesan
 1 gousse d'ail par variété de champignons (si vous utilisez deux variétés différentes, prévoyez 2 gousses d'ail)
 1 botte de persil
 Huile d'olive
 Sel
 Poivre du moulin

