FICHE RECETTE

PER INTER

Linguine à la truffe et burrata crémeuse

30 min

2 portions

Ingrédients

180 à 200g de linguines fraîches
1 Burrata à la truffe 2,9% Michelangelo 100g
10cl de crème entière fluide
1 c. à soupe de Mascarpone Michelangelo (optionnel pour plus d'onctuosité)
1 à 2 c. à café de crème de truffe ou d'huile de truffe
30g de noisettes torréfiées
Quelques copeaux de truffe fraîche (optionnel)
Fleur de sel, poivre du moulin



Préparation

Étape 1
Torréfiez les noisettes : passez-les 8 à 10 minutes au four à 160°C ou à sec dans une poêle. Laissez tiédir puis concassez grossièrement.

Étape 2
Faites cuire les linguines : dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites-les cuire al dente.

Étape 3
Préparez la sauce : dans une petite casserole, faites chauffer la crème avec le Mascarpone (si utilisé), ajoutez la crème de truffe ou un filet d'huile de truffe. Salez légèrement et poivrez. Maintenez au chaud sans faire bouillir.

Étape 4
Assemblez : égouttez les pâtes, mélangez-les délicatement à la sauce chaude.

Étape 5
Dressez : dans chaque assiette, formez un nid de linguines, déposez une Burrata à la truffe au centre, parsemez de noisettes concassées et, si souhaité, ajoutez quelques copeaux de truffe. Terminez par un tour de moulin à poivre et quelques herbes fraîches.