

Spaghetti de mer à la Crème & aux Champignons

Ingrédients : Pour 4 personnes

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 8 champignons de Paris ou pleurotes
- 50 g de haricots de mer secs
- 15 cl de crème fraîche
- 4 brins de persil ciselés
- sel, poivre



Préparation :

- Réhydrater les haricots de mer dans de l'eau froide de source ou filtrée pendant 30 minutes à 1h00.
- Essorer les haricots de mer et les cuire pendant 15 à 20 minutes selon la consistance désirée.
- Mettre l'huile d'olive dans un wok ou une poêle, puis faire revenir les champignons et les spaghettis pendant 4 à 5 minutes.
- Ajouter la gousse d'ail écrasée et hachée, la crème et laisser mijoter pendant 2 minutes.
- Saupoudrer de persil, saler et poivrer.