LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

# Pâtes à la truffe

Pour 4 personnes

*Ingrédients :*

*250 g de vos pâtes préférées (tagliatelles ou linguine par exemple)*

*50 à 80 g de truffes noires fraîches lavées et brossées*

*75 g de beurre sel, poivre noir du moulin*

Portez à ébullition une grande quantité d'eau salée. Faites-y cuire les pâtes al dente en suivant les instructions de temps indiquées par le fabricant.

Pendant la cuisson des pâtes, taillez les truffes en bâtonnets courts, pas trop fins et réalisez aussi quelques lamelles (2-3 mm d'épaisseur).

Égouttez les pâtes en recueillant trois cuillerées à soupe de leur eau de cuisson. Mélangez-les avec le beurre fondu, les truffes hachées et l'eau de cuisson réservée. Salez et poivrez. Servez aussitôt en parsemant quelques lamelles de truffe sur chaque assiette. Là encore, pas de parmesan.