

# Tagliatelles aux champignons et aux brocolis



## *Ingrédients pour 4 personnes :*

- 500 g de tagliatelles
- 300 g de champignons au choix
- 400 g de brocolis
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel & poivre

## *Les étapes*

Nettoyer les champignons en coupant le pied terreux et en enlevant la terre avec un chiffon légèrement humide. Les couper en morceaux.

Nettoyer les brocolis en ne gardant que les bouquets. Les laver et les couper grossièrement.

Blanchir les brocolis pendant 5 mn dans l'eau bouillante salée (je garde l'eau qui me sert pour lier les champignons et les brocolis et même pour l'eau des pâtes).

Dans un faitout, faire revenir l'ail émincé dans l'huile d'olive. Ajouter les champignons, remuer et laisser revenir 2-3 mn. Ajouter les brocolis égouttés, mélanger, saler et poivrer. Bien mélanger. Laisser cuire à feu vif 2-3 mn puis baisser le feu et maintenir la cuisson encore 3-4 mn. Verser éventuellement 1 verre d'eau de cuisson des brocolis.

Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les tagliatelles al dente (saler à ébullition). Les égoutter et les verser dans le faitout. Mélanger.

Servir aussitôt.

Source : <https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/tagliatelle-aux-champignons-et-aux-brocolis-203174>