

Farfalles aux Bolets, Estragon, Chèvre Doux et Amandes

Ingrédients :

200 g	farfalles
1 tasse	Bolets tranchés
1 tasse	crème 35%
½ tasse	Vermouth blanc
1 c. à thé	estragon grossièrement haché
100 g	chèvre doux (ex. Chèvre des Neiges ou Chèvre des Alpes)
¼ tasse	amandes salées coupés en deux
2 c. à thé	beurre
2 c. à thé	fleur d'ail
2 c. à thé	échalote grise haché
1	oignon nouveau ciselé
	Poivre du moulin

Préparation :

- Dans un grand poêlon faites revenir l'échalote grise, et les bolets jusqu'à ce que les bolets soit presque tendre. Ne pas faire trop cuire.
- Déglacer avec le vermouth et laisser réduire quelques minutes.
- Ajouter la crème, la fleur d'ail et laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse et onctueuse.
- Incorporer l'estragon et assaisonner de poivre du moulin.
- Ajouter les farfalles préalablement cuites.
- Dresser dans un bol creux et émietter le fromage de chèvre sur le dessus.
- Garnir d'oignon nouveau et d'amandes.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

