LINGUINE À LA TRUFFE

Pâtes



3 personnes | 15 min | 3,6 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 250g de Linguine à la truffe **(Réf : 551)**
- 20g de Parmesan
- 15g de Beurre
- 1 Gousse d'ail
- Poivre blanc
- Sel : à votre goût
- 40g de Beurre à la truffe blanche **(Réf : 51)**
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition (700 ml pour 250 gr de pâtes)
2. Rajouter le sel
3. Dans une grande poêle, dorer l'ail (écrasé du plat de la main) avec le beurre et de l'huile. Retirer l'ail
4. Mettre les pâtes dans la poêle et ajouter de l'eau chaude
5. Mélanger souvent les pâtes et continuer à rajouter de l'eau au fur et à mesure du besoin (le temps de cuisson des pâtes est de 9 à 10 minutes)
6. Faire fondre sur les pâtes 4 cuillères à dessert de beurre à la truffe blanche (remplace le Délice à la truffe du film), juste avant de servir
7. Sortez les pâtes du feu. Ajouter, si vous souhaitez un plat assez fort en truffe, de l'huile à la truffe blanche (remplace l'huile à la truffe noire du film). L'ajout d'huile à la truffe n'est pas indispensable
8. Ajouter quelques écailles de parmesan sur le plat