

## ***Linguine "café crème" aux champignons***

### ***Ingrédients pour 4 personnes :***

- 400 g de linguine
- 200 g de lardons fumés
- 400 g de champignons de Paris
- 200 g d'oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 brins de romarin frais
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de parmesan fraîchement râpé
- 12 cl de vin blanc sec
- 6 cl de café
- 10 g de sucre en poudre
- Sel & poivre

### ***Préparation :***

Faites longuement revenir les oignons émincés avec les lardons.

Une fois les oignons bien fondus et légèrement confits, ajoutez les champignons émincés et le romarin.

Laissez fondre.

Quand il reste 2 à 3 cuillères à soupe de jus des champignons, ajoutez le sucre, poivrez bien et laissez cuire 2 minutes.

Incorporez l'ail haché, le vin et le café puis laissez mijoter 10 minutes à feu doux et à découvert.

Simultanément, faites cuire les linguine dans un grand volume d'eau salée.

Incorporez la crème liquide à la sauce, rectifiez l'assaisonnement si besoin et poursuivez la cuisson quelques minutes.

Egouttez les pâtes, versez-les dans la sauce, mélangez bien, gardez au chaud quelques instants, retirez le romarin puis répartissez les linguine dans des assiettes creuses.

Parsemez de parmesan, décorez d'un brin de romarin et servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>