

Tagliatelles aux oignons & champignons caramélisés

Ingédients pour 3/4 personnes :

- 500 g de pâtes type tagliatelles ou pappardelles
- 400 g de champignons de Paris
- 2 oignons
- 40 g de beurre salé
- 8 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 60 g de Gruyère des alpages
- Sel & poivre
- Persil frais

Préparation :

Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée et selon les instructions de l'emballage.

Lavez et coupez vos champignons en tranches et émincez vos oignons.

Dans une poêle, faites revenir les oignons émincés avec la moitié du beurre à feu vif.

Une fois les oignons translucides, ajoutez les champignons en tranches et faites cuire à feu moyen-vif pendant environ 8 minutes.

Ajoutez le vinaigre balsamique et mélangez bien jusqu'à ce que les oignons et champignons soient bien caramélisés (environ 2 minutes supplémentaires).

Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les en conservant environ 2-3 cuillères à soupe d'eau de cuisson.

Ajoutez les pâtes dans la poêle avec les champignons et l'eau de cuisson.

Ajoutez ensuite le reste de beurre, le gruyère râpé et mélangez bien.

Servez dans une assiette avec du poivre et du persil frais.