



Préparation

1. Mettre les cèpes dans un récipient résistant à la chaleur, les recouvrir de 250 ml d'eau bouillante, laisser infuser 10 à 15 minutes, puis les retirer et les hacher finement.
2. Pendant ce temps, faire chauffer une poêle à feu moyen à vif. Y faire revenir la chair à saucisse jusqu'à ce qu'elle soit dorée, en l'émiettant avec une cuillère en bois pour obtenir des morceaux croustillants. Retirer la viande mais laisser la graisse dans la poêle.
3. Réduire le feu et faire revenir l'ail, le thym et les cèpes dans la poêle pendant 1 minute. Ajouter le jus des cèpes, laisser réduire de moitié, incorporer la chair à saucisse et le parmesan jusqu'à ce que la sauce épaississe.
4. Parallèlement, porter de l'eau salée à ébullition dans une casserole à feu moyen. Ajouter les Paccheri et les cuire 8 à 10 minutes al dente.
5. Dès que les pâtes sont al dente, versez un peu d'eau de cuisson dans la poêle et réservez-en un peu dans un bol. Égouttez le reste de l'eau de cuisson. Versez ensuite les pâtes directement dans la poêle et mélangez bien. Si nécessaire, ajoutez un peu d'eau de cuisson jusqu'à ce que la sauce soit brillante.
6. Avant de servir, parsemer de parmesan et de brins de thym.

Pâtes aux cèpes et au parmesan



Ingrédients

- 40 g de cèpes séchés
- 6 saucisses, chair retirée
- 1 cc d'huile d'olive
- 500 g de pâtes Paccheri
- 2 gousses d'ail finement hachées
- 1 poignée de feuilles de thym, plus quelques brins pour la garniture
- 120 g de parmesan râpé

Servir avec

- un Grand Chardonnay 2021
- un Carl Jung Chardonnay

Conseils

- Utilisez des saucisses de porc de qualité supérieure, elles sont plus faciles à presser hors de leur boyau et ont plus de saveur.
- Pour faire sortir la chair, incisez une extrémité de la saucisse. Maintenez ensuite la saucisse d'une main et faites sortir la chair de l'autre main. Vous pouvez également inciser la saucisse dans le sens de la longueur et faire sortir la chair.