

A close-up photograph of a dish featuring tagliatelles (butterfly-shaped pasta) coated in a creamy sauce. The pasta is garnished with thin slices of truffles, which are dark brown with a characteristic cracked, porous texture. The background is a soft, out-of-focus light color.

Les tagliatelles à la truffe de Tentazioni

La recette

Ingrédients pour 2 personnes

- 400 gr de tagliatelles fraîches
- 20 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 100 gr de parmesan râpé
- 30 gr de truffe fraîche d'Italie
- sel et poivre

Ciseler la gousse d'ail et la mettre dans une poêle assez large.

Rajouter la crème fraîche, saler et poivrer selon les goûts.

Dès que la crème commence à chauffer, rajouter le parmesan râpé et laisser réduire en remuant pour faire la sauce au parmesan. Pendant ce temps, mettre les tagliatelles à cuire dans de l'eau bouillante, pendant 3 minutes.

Ajouter dans la sauce la moitié des truffes tranchées en fines lamelles (utiliser une râpe à truffe).

Poêler les tagliatelle avec la sauce pendant une minute, puis dresser dans les assiettes le plus vite possible.

Ajouter le restant des truffes sur les pâtes, en tranchant encore en fines lamelles.

Déguster !