

Fusillis aux champignons et à l'ail

Pour 4 personnes :

400 g de fusillis,
16 à 20 tomates cerises,
2 gousses d'ail,
300 g de champignons
de Paris,
1 paquet de mozzarella
di buffala,
2 c. à soupe de basilic haché,
sel, poivre, huile d'olive.



Laver les champignons rapidement sous un filet d'eau. Les sécher aussitôt et les détailler en lamelles.

Faire chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle et y faire sauter les champignons avec les deux gousses d'ail écrasées jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réserver. Faire bouillir une grande quantité d'eau salée et y faire cuire les pâtes le temps indiqué sur le paquet.

Quand elles sont sur le point d'être cuites, couper en deux les tomates cerises et les poêler rapidement à feu vif avec 1 c. d'huile d'olive, dans la poêle qui a servi à cuire les champignons. Elles doivent juste être saisies et donc rester crues à l'intérieur. Ajouter les champignons pour les réchauffer et le basilic. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Détailler la mozzarella en cubes. Egoutter rapidement les pâtes et mélanger ensemble tous les ingrédients.

Servir aussitôt.