

# Pâtes à la forestière au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



## Ingrédients

125 g de [fromage Reggiano](#)

300 g pâtes

100 g champignons

60 g beurre

50 g crème

50 g jambon cru

1 oignon

origan

sel, poivre

## Préparation

Dans une marmite emplie de 3 litres d'eau salée, faites pocher les pâtes. Egouttez, mettez en réserve au chaud sous une serviette. Hachez l'oignon. Rincez, ôtez la partie terreuse du pied des champignons. Emincez et plongez-les dans l'eau citronnée au fur et à mesure. Détaillez le jambon en minces lanières. Dans une casserole, déposez la moitié du beurre et faites-y blondir l'oignon. Ajoutez les champignons émincés. Salez, poivrez. Etuvez-les 10 minutes au beurre. Dans un plat creux allant au four, dressez-les pâtes, ajoutez-y les champignons, les lanières de jambon taillés à 3 cm de longueur, le fromage râpé, la crème et le reste de beurre. Rectifier l'assaisonnement avec une pincée d'origan. Brassez le tout. Poudrez la surface avec le fromage restant. Enfournez 10 minutes en haut du four chaud à 260°.