



Spaghettis aux champignons et Cancoillotte Savagnin



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
Savagnin



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Savagnin Le Francomtois
- 400 g de spaghettis
- 200 g de bacon
- 2 gousses d'ail hachées
- 50 g de noix de Grenoble grossièrement concassé
- 300 g de champignons
- 4 feuilles de sauge
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive



La préparation

- Faire cuire les spaghettis dans un grand volume d'eau salée.
- Dans une poêle antiadhésive, faire griller le bacon. Puis hacher le grossièrement. Réserver.
- Faire revenir 2 gousses d'ail hachées dans de l'huile d'olive.
- Ajouter les champignons et la sauge et faire revenir 1min.
- Ajouter la Cancoillotte, assaisonner.
- Ajouter les spaghettis et faire revenir 30s en mélangeant.
- Servir avec le bacon grillé et des noix.