

Pâte merguez cerises

Commencez par cuire les pâtes

Emincer les échalotes et les faire cuire dans un petit filet d'huile d'olive

Eventrer les merguez et les rajouter. A partir de ce moment, rester en feu doux. Mettre la crème et les champignons émincés. Dénoyauter les cerises et les couper en 2 puis les rajouter

Mettre un peu d'eau de cuisson des pâtes. Enlever les pâtes imin avant la cuisson indiquée et les rajouter

Bonne dégustation !

