**Tortellini aux lardons et champignons**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/12/tortellini-aux-lardons-et-champignons-p1030420-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 250 g de** [**champignons**](https://recettes.de/champignons)  
**- 200 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés (ou non)**  
**- 1 échalote**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 150 g de lait**  
**- 150 g de crème**  
**- 1 càc de** [**fond de veau**](https://recettes.de/fond-de-veau)  
**- sel & poivre**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 500 g de** [**tortellini**](https://recettes.de/tortellini) **ricotta-épinards**

Nettoyer les champignons et les couper en lamelles.  
Éplucher et émincer finement l'échalote et l'ail dégermé.  
Faire dorer les lardons dans une poêle chaude à sec.  
Ajouter  échalote et ail et les laisser cuire doucement dans le gras des lardons.  
Ajouter les champignons et remuer sur feu vif jusqu'à ce qu'ils aient rendu l’eau.  
Ajouter le lait, la crème et le fond de veau.  
Porter à ébullition puis laisser épaissir à feu doux.  
Saler, poivrer, verser le parmesan et bien mélanger.  
Réserver au chaud.  
Faire cuire les tortellini 1 mn 30 dans l'eau bouillante salée.  
Les égoutter puis les mélanger à la sauce.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.