



Pâtes à la Crème aux Champignons

Recette Visuelle par DAREBEE

© darebee.fr

2 tasses - 180g de pâtes
400g de champignons
1 tasse - 200ml de lait / ou crème végétale
2 c.à.s de farine

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter des oignons nouveaux.

INSTRUCTIONS

1. Remplir une grande casserole d'eau et la porter à ébullition. Ajouter les pâtes et baisser le feu à moyen.

2. Assaisonner à sa convenance et faire bouillir les pâtes pendant le temps de cuisson indiqué sur l'emballage. Égoutter.

3. Mettre les champignons nettoyés et coupés dans une casserole. Ajouter 1 tasse d'eau, assaisonner et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à couvert pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

4. Fouetter le lait ou la crème avec la farine et ajouter aux champignons. Laisser mijoter en remuant pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe.

5. Ajouter les pâtes cuites aux champignons. Mélanger.

6. Transférer dans une assiette et garnir d'oignons nouveaux.

