



🕂 Difficulté : facile 🍑 Temps de préparation : 5 min 🚨 Temps de cuisson : 15min



# FARFALLES AUX CHAMPIGNONS, AIL ET PERSIL

Des pâtes fondantes enrobées d'une poêlée de champignons parfumés à l'ail et au persil, un plat à la fois simple, réconfortant et plein de saveurs d'automne.

- Le Fromage est sélectionné par Aline de La Maison Du Mieux Manger
- Les Légumes de la Maison du Mieux Manger, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

## LES INGRÉDIENTS



Farfalles 130g



Gousse d'ail



Persi





Crème fraiche

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Beurre** 40a



Huile d'olive



sel et poivre

# L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

## LES ÉTAPES

#### **ÉTAPE 1**

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites- les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les.

#### **ÉTAPE 2**

Nettoyez les champignons, coupez-les en lamelles. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et le beurre puis ajoutez les champignons. Faites les sauter 5 à 7 minutes à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils aient rendu leur eau.

#### **ÉTAPE 3**

Ajoutez l'ail haché, salez et poivrez. Laissez revenir encore 1 à 2 minutes sans brûler l'ail. Ajoutez-les pâtes directement dans la poêle avec les champignons.

#### **ETAPE 4**

Mélangez bien pour que les pâtes s'enrobent du jus de cuisson. Ajoutez le persil frais juste avant de servir. Incorporez une cuillère de crème pour une touche plus onctueuse.



## **CONSEILS ET ASTUCES**

Pour ajoutez une touche croquante vous pouvez parsemer de pignons de pin.