



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
1



Persil
1



Champignon
150



Crème fraîche
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
40g



Huile d'olive



sel et poivre

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.

ÉTAPE 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 ajouter une touche croquante vous pouvez parsemer de pignons de pin.