

Tortiglioni aux champignons et herbes de Provence

Écrit par Hélène

Mercredi, 30 Novembre 2011 22:03 -



Pour 2 personnes.

Ingrédients :

- 400 g de Tortiglioni
- 4 gros champignons de Paris
- 10 à 15 cl de Crème des Gourmets Elle & Vire
- 1 cs d'herbes de Provence
- 1 cs de coulis de tomates.
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Lavez les champignons et coupez-les en petits dés.

Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, faites revenir les champignons. Salez et poivrez. Lorsqu'ils sont cuits, ajoutez les herbes de Provence, le coulis de tomate et un peu de crème fraîche. Laissez mijoter. Ajoutez le reste de crème fraîche.

Parallèlement, faites cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet.

Après les avoir passées, mélangez à la préparation à base de champignons et crème.