



Pâtes aux champignons et légumes verts

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-27 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 400 gr de Tagliatelle
- 3 c. table de beurre
- 1 c. table d'huile
- 5 onces de champignons, tranchées
- ½ paquet d'asperges, coupées en tronçon d'un pouce
- 1 tasse de pois congelés
- 1 tasse de bébés épinards
- 2 gousses d'ail
- 1 boîte de Soupe condensée CAMPBELL'S® Crème de champignons sans sel ajouté
- 1/3 de tasse d'eau de cuisson des pâtes
- Sel et poivre
- Parmesan

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur la boîte. Cuire AL DENTE. Conserver 1/3 tasse d'eau de cuisson lorsque vous allez les égoutter. Réserver.
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile et le beurre à feu moyen fort.
3. Faire cuire les champignons sans y toucher jusqu'à ce qu'ils aient perdu leur eau.
4. Ajouter les asperges et l'ail et cuire jusqu'à ce que les asperges soient tendres (2-4 minutes dépendant de la grosseur des asperges).

5. Ajouter les épinards et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
6. Ajouter les petits pois.
7. Ajouter la crème de champignons et l'eau de cuisson.
8. Saler et poivrer.
9. Mijoter jusqu'à ce que le mélange soit chaud.
10. Ajouter les pâtes et bien les enrober.
11. Servir avec du parmesan.