

# Pâtes sautées aux champignons

4 pers 05 mn

## Les **ingrédients**

- 250 g de penne rigate
- 250 g de champignons de Paris
- 200 g de haricots verts
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 3 gousses d'ail
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Quelques tiges de persil
- Sel et poivre

## La **recette**

**Etape 1**

Émincez les champignons et faites-les sauter dans une sauteuse avec 1 gousse d'ail hachée, l'huile et le beurre. Salez, poivrez et réservez.

**Etape 2**

Faites cuire les pâtes 10 min dans un grand volume d'eau salée et réservez.

**Etape 3**

Équeutez les haricots et coupez-les en deux. Faites-les ensuite dans un grand volume d'eau salée pendant 8-10 min. Égouttez-les et conservez-les au chaud.

**Etape 4**

Épluchez et hachez les 2 gousses d'ail restantes.

**Etape 5**

Dans une grande sauteuse, faites chauffez 2 min la crème à feu doux et ajoutez l'ail.

**Etape 6**

Ajoutez ensuite les champignons, les haricots et les pâtes. Réchauffez-les pendant 2 min à feu doux et à couvert. Ajoutez le persil haché avant de servir bien chaud.