

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.