

# PASTAGENUSS

## Fettuccine aux champignons



### INGRÉDIENTS (1-2 Personnes)

100 g	Champignons
1	Echalotes
1 c.a.s	Huile d'olive
100 g	Petits pois
<b>1-2 sachets</b>	<b>Fettuccine KOMEKO</b>
100 ml	Crème liquide (végan)
1 c.a.s	Pesto
	Fromage râpé (végan)



### PRÉPARATION

1. Nettoyez les champignons et coupez-les en tranches ou en cubes.
2. Épluchez l'échalote, coupez-la en petits dés et faites-la revenir brièvement avec l'huile d'olive.
3. Ajoutez les champignons et les petits pois et laissez mijoter un peu.
4. Pendant ce temps, faites cuire les **Fettuccine KOMEKO** 2 à 3 minutes dans 1 à 1,5 litre d'eau salée frémissante.
5. Incorporez la crème liquide et le pesto au mélange de légumes.
6. Égouttez les Fettuccine et ajoutez-les aux légumes, sortez du feu pour arrêter la cuisson, mélangez doucement.
7. Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre, puis saupoudrez de fromage râpé. Voilà c'est prêt, Bon appétit !

