



PENNE VÉGÉTARIENNE

Ingrédients

Pour 2 personnes

230g de pennes
1 oignon finement haché
1 petite courge d'été jaune
1 petite courgette
100g de champignons frais
1 càc d'ail
60g de beurre
1 càs de farine
1/2 càc de flocons de persil séché
1/2 càc de thym séché
60 g de crème fouettée épaisse

Étapes

- 1.** Dans une grande poêle, faire revenir l'oignon, la courge d'été, la courgette, les champignons et l'ail dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- 2.** Dans un bol, fouetter la farine, les assaisonnements et la crème jusqu'à consistance lisse; ajouter à la poêle. Cuire 2-3 minutes ou jusqu'à épaississement.
- 3.** Pendant ce temps, cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
- 4.** Égoutter les pâtes et les ajouter au mélange de légumes. Cuire pendant 2-3 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit chaud.