



Pâtes aux légumes  
**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 4 pers / 8 spl ou 8 pp par pers*

- 280 gr de penne crues
- 1 sachet de 750 gr de légumes pour wok surgelés (nature)
- 2 cubes de bouillon de légumes
- 300 ml d'eau
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- sel, poivre

Mettre les pâtes, les légumes, les cubes de bouillon de légumes émiettés, l'eau, le sel et le poivre,

Mélanger puis lancer une cuisson rapide pour 7 minutes.

En fin de cuisson rajouter la crème, mélanger et servir immédiatement.