

Pâtes complètes aux champignons et aux noix

Pour 3-4 personnes

250g de pâtes complètes

1 petit oignon

22g de champignons brun

100g de lardons

1 grosse poignée de cerneaux de noix

150g crème

sel poivre

Epluchez l'oignon et émincez-le. Lavez les champignons et coupez-les en morceaux, Concassez les cerneaux de noix.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande sauteuse et faites-y revenir les oignons avec les champignons et les lardons, ajoutez les cerneaux de noix concassés en fin de cuisson, salez, poivrez, ajoutez la crème, mélangez et coupez le feu.

Faites cuire les pâtes selon les indications inscrites sur le paquet.

Servez les pâtes accompagnées de la poêlée de champignons et d'un peu de parmesan râpé.