



THOMY

LIGUE DES CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

g de pâtes

g champignons

pièce oignon blanc de taille moyenne

cuillères à soupe de parmesan râpé

sachet de sauce THOMY champignons

pièce Jus d'un citron vert

pincée Sel, poivre

pièce de beurre

INSTRUCTIONS

Étape 1 Nettoyer les champignons, les couper en tranches et les arroser de jus de citron. Faire revenir au beurre avec les oignons hachés. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Étape 2 Entretiens, faites cuire les pâtes dans une casserole jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Étape 3 Ajouter la sauce THOMY champignons et laisser le tout mijoter brièvement.

Étape 4 Disposer les pâtes dans deux assiettes et napper avec la sauce aux champignons.