

Pâtes aux légumes, paprika et parmesan

(pour 2 élèves)

Ingrédients :

100gr de fromage style parmesan : réserver dans un bol.

2 oignons : émincer finement et réserver dans un bol.

2 poivrons : vider, couper en lamelle et réserver dans une terrine.

8 gros champignons de paris : laver, émincer et réserver avec le poivron.

360 gr de pâtes : réserver dans une petite terrine.

400ml d'eau : réserver dans le pot mesure.

2c.s de bouillon : ajouter dans l'eau, mélanger et réserver.

200ml de crème : ajouter au bouillon.

2c.c de paprika : ajouter au bouillon.

1c.s d'huile : mettre dans une cocotte.

Préparation :

Faire chauffer à feu moyen avec le booster et mettre un aliment témoin.

Quand l'huile est chaude, faire cuire en remuant les oignons pendant 2 minutes.

Ajouter les poivrons/champignons et cuire encore 4 minutes.

Ajouter les pâtes, le bouillon, mélanger et cuire à couvert le temps indiqué sur le paquet des pâtes.

Vérifier la cuisson des pâtes et si nécessaire, rajouter un peu d'eau pour terminer la cuisson.

Tout à la fin, ajouter le parmesan et mélanger