

PÂTES · GRATIN · AUTOMNE · CHAMPIGNONS

Gratin de pâtes, crème de champignons & courgettes



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Une crème de champignons onctueuse et des courgettes légèrement croquantes, pour un gratin de pâtes rapide et gourmand !

PREP
30 min

COOK
30 min

SERVES
5

LEVEL
Easy

Notes

- Pour une version encore plus rapide, vous pouvez tout à fait supprimer le bouillon de légumes, faire cuire les champignons, les courgettes et les allumettes ensemble, avant de verser le tout, accompagné de la crème, sur les pâtes cuites.

Je vous donne toutefois la version avec la crème de champignons, car c'est ma préférée !

- Pour les pâtes, j'ai choisi des penne rigate, car elles sont idéales pour les plats en sauce, mais vous pouvez opter pour les pâtes de votre choix (évitiez toutefois les pâtes longues).

Ingredients

11 ITEMS

CRÈME DE CHAMPIGNONS



Champignons bruns ou de Paris
bio

400 g



Échalotes bio

2



Crème liquide entière

20 cl



Bouillon de légumes bio (1 cube)

20 cl



Sel et poivre

-

COURGETTES & ALLUMETTES FUMÉES



Courgettes bio

2



Échalote bio

1



Ail bio

2 gousses



Allumettes fumées sans nitrites

150 g

PÂTES & FINITIONS



Pâtes bio

400 g



Comté râpé

120 g

Method

3 STEPS

- 1** Faites revenir les échalotes ciselées dans une poêle et dès qu'elles sont fondantes, ajoutez les champignons coupés en quatre ou en six, suivant leur taille. Laissez-les cuire quelques minutes et stoppez la cuisson dès qu'ils ne rendent plus d'eau. Mixez-les finement, avec la crème et le bouillon de légumes. Salez, poivrez et réservez.
- 2** Dans la poêle des champignons, faites revenir la dernière échalote ciselée, avant d'y ajouter les courgettes coupées en cubes. Ajoutez les allumettes fumées ainsi que l'ail écrasé et laissez cuire quelques minutes, jusqu'à ce que ce soit légèrement doré (les courgettes doivent rester croquantes).
- 3** Faites cuire les pâtes dans une eau bouillante salée, 3 minutes de moins que le temps indiqué sur le paquet.

Serving

Dans un plat à gratin, verser la crème de champignons, suivie des pâtes, des courgettes et des allumettes. Mélangez bien pour tout répartir uniformément. Parsemez de comté râpé et enfournez 20 minutes à 180°C. Dégustez bien chaud !