

# Pâtes aux pleurotes et à la courgette

**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 25 minutes

**Ingrédients (4 personnes)** : 400g de pleurotes, 1 courgette, 1 oignon, 2 gousses d'ail, 2 cuillères à soupe d'huile, 200 g de crème fraîche, 400 g de penne (pâtes), quelques feuilles de basilic, 1/2 citron, parmesan râpé, sel, poivre

**Préparation** : Nettoyer si nécessaire les pleurotes puis les couper en lanières. Laver et râper grossièrement la courgette.

Faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une sauteuse. Y faire revenir les champignons à feu moyen durant 5 mn. Réserver.

Faire dorer l'oignon émincé dans la sauteuse avec l'huile de cuisson des champignons. Y ajouter l'ail puis la courgette râpée. Laisser cuire 3 mn. Ajouter la crème fraîche. Quand le mélange commence à bouillonner, ajouter les champignons, couvrir et cuire à feu doux pendant 10 mn.

Entre temps, faire cuire les pâtes 'al dente' dans de l'eau légèrement salée.

Rectifier l'assaisonnement du mélange crème - champignons en ajoutant du jus de citron (environ 1/2 citron : vérifier en goûtant), du sel, du poivre et quelques feuilles de basilic.

Verser dans un plat, y ajouter les penne cuites, mélanger et parsemer de parmesan râpé. C'est prêt !