



Pâtes à l'houmous au Tilsit et aux champignons

Pour 2 personnes

Préparation

Couper l'oignon et l'ail en petits dés. Nettoyer les champignons et les couper en rondelles.

Cuire les pâtes en suivant les indications figurant sur l'emballage.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les champignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajouter l'ail.

Verser l'houmous au Tilsit et 150 ml d'eau des pâtes dans les champignons. Mélanger brièvement le tout et porter à ébullition. Saler et poivrer.

Égoutter les pâtes et les incorporer à la sauce.

Ingrédients

250 g	de champignons de Paris
1	oignon
1	gousse d'ail
	Huile d'olive
½ cc	de thym
	Sel et poivre
100 g	d'houmous au Tilsit
250 g	de fusilli ou de penne