

Pâtes au camembert

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 10 min

Ingédients pour 2 personnes :

- ✓ 200 g de pâtes
- ✓ 1 camembert
- ✓ 8 cl de vin blanc
- ✓ 1 boîte de champignons de Paris
- ✓ 20 g de parmesan

Préparation : *Recettes de Caline*

Faites cuire les pâtes selon les indications du paquet.

Pendant ce temps, faites revenir les champignons (s'ils sont trop gros, coupez-les en deux) dans une grande poêle avec un peu de matière grasse.

Ajoutez le vin blanc, portez à ébullition quelques secondes, baissez le feu, puis ajoutez les pâtes cuites et égouttées.

Mélangez bien.

Versez dans les assiettes et déposez sur les pâtes des lamelles de camembert, qui vont fondre dessus.

Agrémentez avec un peu de parmesan.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!