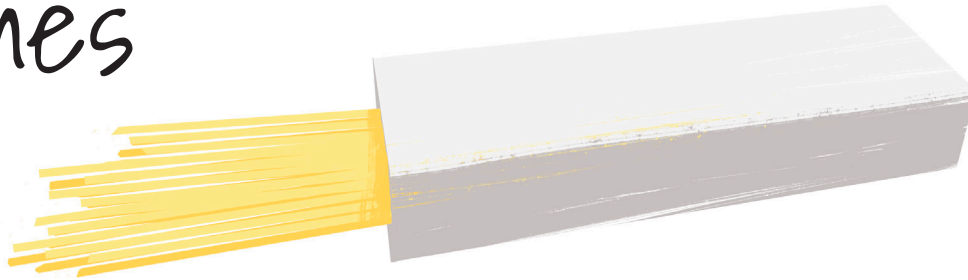


# Pâtes aux légumes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1h10



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de spaghettis
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de noix de muscade
- 1 boîte de conserve de tomate
- 1 poireau
- 500 g de champignon
- Fromage râpé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel



## Préparation :

1/ Faites cuire les pâtes suivant les indications du producteur.

2/ Avant de les égoutter, récupérez 1 louche d'eau de cuisson puis égouttez-les.

3/ Dans une casserole, faites revenir l'oignon épluché ainsi que l'ail finement coupé dans 1 càs d'huile d'olive.

4/ Coupez finement le poireau et ajoutez-le à l'oignon, prolongez la cuisson pendant 5 minutes.

5/ Pendant ce temps, taillez les champignons en lamelles et ajoutez-les ensuite aux poireaux avec 1 càs d'huile d'olive.

6/ Salez, poivrez et parsemez de noix de muscade et prolongez la cuisson durant 7 minutes.

7/ Ajoutez la purée de tomate et laissez cuire 1h à feu doux en ajoutant la louche d'eau de cuisson des pâtes avant de les égoutter.

8/ Mélangez la sauce obtenue aux pâtes, dressez dans des assiettes creuses puis parsemez de fromage râpé suivant votre goût.



## Fouettmagic

Derrière Fouettmagic, il y a Meggan, jeune maman pétillante et gourmande de nature, elle aime les repas à rallonge avec les amis, les petits plats qui s'enchaînent, la cuisine locale, de saison et gourmande.

Une cuisine sans chichi qui plait à toute la famille.  
[www.fouettmagic.com](http://www.fouettmagic.com)

Bon appétit !

