

Linguine courgettes et champignons, saveur truffe Boursin et Barilla



10 personnes

€ Prix de revient par portion
estimé à moins de 3,00 €

Végétarien

Ingrédients

- Linguine **Barilla** : 650g
- Huile d'olive : 37,5ml
- Ail frais : 25g
- Oignons : 250g
- Courgettes : 1kg
- Champignons de Paris : 650g
- **Boursin** Cuisine saveur truffe : 400g
- Tomates cerises : 500g

Préparation

Faire chauffer l'huile d'olive dans un grand faitout.

Emincer l'ail et l'oignon. Découper les courgettes et les champignons en fines lamelles. Couper les tomates cerises en 2 dans la longueur.

Faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile d'olive jusqu'à ce que qu'ils deviennent translucides. Ajouter alors les courgettes et les champignons, et faire revenir jusqu'à tendreté puis réserver.

Faire cuire les linguines al dente dans un grand volume d'eau bouillante. Réserver 2 à 3 louches d'eau de cuisson des pâtes, puis réserver.

Dans un cul de poule, fouetter le Boursin saveur truffe avec l'eau de cuisson des pâtes, jusqu'à obtenir une texture crémeuse et semi-liquide. Ajouter cette sauce aux légumes et bien mélanger.

Mélanger les linguines cuites aux légumes et à la sauce.

Dresser les linguines, les légumes et la sauce dans les assiettes creuses, et agrémenter de tomates cerises fraîches. Servir aussitôt.

Valeurs nutritionnelles, pour une portion (432g) : Energie : 774,4 Kcal ; 3237 kJ, Matières grasses : 15g dont Acides gras saturés : 6,3g ; Glucides : 128g dont Sucres 12,7g ; Protéines : 26,9g ; Fibres : 8,1g ; Sel : 0,5g. **Valeurs nutritionnelles, pour 100g :** Energie : 179,2 Kcal ; 749,3 kJ ; Matières grasses : 3,5g dont Acides gras saturés : 1,5g ; Glucides : 29,6g dont Sucres : 2,9g ; Protéines : 6,2g ; Fibres : 1,9g ; Sel : 0,1g.

L'astuce 
de saison !

En hiver, remplacer la courgette et les tomates par des dés de courges rôties et varier les champignons.