

## Pâtes sauce crème, lardons et champignons



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 10 mn

*Pour commencer la semaine, j'ai cuisiné un reste de pâtes déjà cuites avec une sauce à ma façon.*

### Ingrédients

- 200 g de lardons
- 1 boîte de champignons
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 20 cl de crème liquide
- poivre de cayenne
- poivre du moulin
- sel
- 5 feuilles de basilic
- pâtes cuites

### Préparation

- 1 Dans une sauteuse, faites revenir dans un peu d'huile l'oignon et l'ail émincés, ajoutez les lardons, les champignons égouttés, la crème liquide et les épices à votre goût, parsemez de basilic émincé.
- 2 Après 10 min de cuisson, ajoutez les pâtes cuites dans la sauce, mélangez délicatement.
- 3 Servez bien chaud avec du fromage râpé.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

