

Tagliatelles à la spiruline & aux champignons



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

12 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 200g de tagliatelles à la spiruline (on en trouve facilement chez en magasin bio)
- Une dizaine de champignons de Paris
- 1/2 bouillon cube de légumes
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- 1 cuillère à café de jus de citron
- Du sel et du poivre
- Du parmesan (facultatif)



Coupez les champignons en lamelles.

Dans une casserole, mettez tous les ingrédients sauf le parmesan.

Ajoutez de l'eau de façon à ce qu'elle recouvre tout juste les pâtes, couvrez la casserole et portez à ébullition.

Lorsque l'eau commence à bouillir, continuez à faire cuire à feu moyen (l'eau doit légèrement bouillir), toujours à couvert, pendant le temps indiqué sur le paquet (12 minutes généralement).

Mélangez de temps en temps et si nécessaire, rajoutez de l'eau.

A la fin de la cuisson, il ne doit presque pas rester d'eau (juste de quoi former une petite sauce).

Servez et saupoudrez de parmesan (ou d'un autre fromage râpé si vous préférez).