

# PENNE AUX LÉGUMES, CHAMPIGNONS ET NOIX

## INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

150 grammes de penne complet ou d'autres pâtes complet

50 grammes de noix

400 grammes de légumes sautés

ou

1 aubergine, 1 courgette et 1 poivron rouge

1 oignon de printemps

100 grammes de champignons

100 grammes de shiitake

1 cuillère à soupe d'huile

½ boîte de cubes de tomates sans sel

Herbes provençales

## PRÉPARATION

Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau selon le mode d'emploi.

Hacher les noix et les rôtir légèrement dans une poêle sèche.

Si nécessaire, nettoyez les légumes.

Coupez l'aubergine en cubes, les courgettes en rondelles et le poivron en lamelles. Coupez l'oignon de printemps en anneaux étroits.

Nettoyez les champignons et coupez-les.

Faire chauffer l'huile et faire revenir les légumes pendant quelques minutes.

Faites frire brièvement les champignons.

Ajouter les cubes de tomates avec des herbes provençales et du poivre. Laisser mijoter la sauce quelques minutes.

Incorporer les rondelles d'oignon.

Répartir la sauce aux légumes sur les pâtes et ajouter les noix.

**VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE**

**BON APPÉTIT !**