



Noodles aux champignons

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 paquet de noodles Liv
- 250 g de champignons de Paris
- 1 botte de persil plat
- Pecorino râpé
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Ail
- Une noisette de beurre
- Sel, poivre

1. Nettoyer et émincer les champignons de Paris.
2. Les saisir avec les noodles Liv dans une poêle avec le beurre fondu, un peu d'huile d'olive et une gousse d'ail écrasée.
3. Quand les champignons sont dorés, laisser cuire à feu doux 10 minutes
4. Ajouter le persil finement haché et servir bien chaud avec du pecorino râpé.

