PL-1033

# Mafaldines aux Merguez, Mange-Tout, Poivrons et Champignons

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

## Ingrédients:

| | |
|---|---|
| - MAFALDINES (PÂTES) | 400g |
| - MANGE-TOUT (HARICOTS) | 200g |
| - POIVRON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - JEUNES OIGNONS VERTS | 3 |
| - MERGUEZ | 500g |
| - CHAMPIGNONS DE PARIS | 350g |
| - AIL EN POUDRE | |
| - PESTO ROUGE | 2 c à café |
| - PARMESAN RAPE | en accompagnement |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## Recette:

- Faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Faites-y cuire les pâtes (15 minutes). Ajoutez les mange-tout après 3-4 minutes. Egouttez et réservez.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles pas trop fines.
- Coupez les merguez en tronçons de 3 cm.
- Détaillez le poivron en dés.
- Coupez les jeunes oignons en rondelles.
- Faites revenir les tronçons de merguez dans un peu d'huile chaude. Salez er poivrez. Ajoutez les champignons et les oignons puis assaisonnez d'ail. Laissez cuire doucement sur feu doux.
- Dans une autre poêle, faites revenir les dés de poivron dans un peu d'huile. Salez et poivrez.
- Mélangez les pâtes et les mange-tout avec la sauce aux merguez. Intégrez-y le pesto rouge.
- Servez dans des assiettes creuses et surmontez de quelques dés de poivrons grillés.
- Saupoudrez de parmesan et servez sans attendre.