



5 15

Fettucines aux champignons

PORTIONS
de 4 à 6

TEMPS DE PRÉPARATION
15 minutes

TEMPS DE CUISSON
11 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 551; protéines 19 g; matières grasses 31 g; glucides 48 g; fibres 3 g; fer 1 mg; calcium 183 mg; sodium 678 mg

[Champignons dorés, pancetta et pesto de tomates séchées](#): cette recette facile et rapide à préparer a de quoi ravir les [amateurs de pâtes](#), même les soirs pressés!

Ingrédients



350 g (environ 3/4 de lb)
de fettucines



1 paquet de 175 g de
pancetta en dés précuite



1 paquet de 175 g de
champignons émincés



375 ml (1 1/2 tasse) de
crème à cuisson 15%



60 ml (1/4 de tasse) de
pesto aux tomates
séchées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Prévoir aussi:

- 125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé

Facultatif:

- 30 ml (2 c. à soupe) de petites feuilles de basilic frais

Préparation

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Égoutter.
- 2 Pendant ce temps, chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen dans une autre casserole. Cuire la pancetta de 3 à 4 minutes. Réserver dans une assiette.
- 3 Dans la casserole ayant servi à cuire la pancetta, cuire les champignons de 5 à 7 minutes en remuant.
- 4 Remettre la pancetta dans la casserole, puis ajouter la crème, le pesto et le parmesan. Remuer. Porter à ébullition, puis laisser mijoter de 3 à 4 minutes. Ajouter les pâtes et remuer.
- 5 Si désiré, garnir de feuilles de basilic au moment de servir.