

# Pâtes aux pois chiches et légumes



## Ingrédients

- 250g de pâtes aux pois chiches
- 250g de champignons bruns
- 150g de petits pois congelés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à s. de levure nutritionnelle
- 250ml de crème d'amande
- 50ml de bouillon
- 1/2 c. à c. de paprika fumé
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes
- 2 personnes

## Recette

1. Faites bouillir de l'eau dans une casserole pour cuire les pâtes.

2. Faites revenir l'oignon et l'ail coupés en petits morceaux avec une cuillère d'huile.
3. Ajoutez ensuite les champignons et poêlez le tout pendant 5 minutes.
4. Ajoutez les épices, la crème d'amande et le bouillon.
5. Faites cuire jusqu'à le mélange commence à épaissir.
6. En fin de cuisson, ajoutez les petits pois.
7. Ajoutez ensuite la levure nutritionnelle.
8. Servez et régalez-vous !