

PÂTES AUX CHAMPIGNONS

250g de champignons émincés

1 gousse d'ail hachée

1 oignon haché

300ml de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de farine

30g de margarine végétale

100ml de vin blanc sec

sauce de soja

huile d'olive

poivre - curry - noix de muscade

persil haché

Rissoler l'ail et les champignons dans l'huile pendant quelques minutes. Les enlever et rissoler l'oignon. Pendant ce temps, faire fondre la margarine, y jeter la farine et faire un roux.

Verser petit à petit le bouillon et le vin en remuant énergiquement. Réduire la sauce et laisser épaissir. Ajouter la sauce de soja, le curry et le poivre, puis les champignons et l'oignon. Faire cuire les pâtes et les mélanger à la sauce. Servir garni de persil haché.