

# COQUILLETTES AUX CHAMPIGNONS ET TOMATES

Lundi 20 Avril 2020

*Très simple et rapide :*

*Coquillettes aux champignons et tomates pour 2 personnes et  
6sp vert □ -5spl bleu□ -1 spv violet□ par part*

*-80 g de coquillettes complètes crues \**

*-160 g de champignons de Paris \**

*-100 g de tomates cerises \**

*-200 g de colin \**

*-150 g de sauce tomate maison sans MG\**

*-1 cuillerée à café d'huile d'olive*

*-1 cuillerée à café de court bouillon en poudre*

*-persillade \**

*-sel poivre blanc*

*Pocher le colin dans le court-bouillon reconstitué. Stopper le feu aux premiers frémissements. Garder au chaud dans le court-bouillon*

*Nettoyer les champignons, les couper en lamelles et les faire revenir dans une sauteuse huilée au pinceau avec les tomates cerises coupées en deux pendant quelques minutes. Assaisonner.*

*Verser la sauce tomate chaude dans la sauteuse*

*Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée et selon le temps*

*indiqué sur le paquet. Les égoutter et les verser dans la sauteuse*

*Rajoutant le colin égoutté et effeuillé et bien mélanger*

*Saupoudrer de persillade*

*Servir bien chaud*



*Selon la saison, vous pouvez remplacer les champignons de Paris par des girolles, des pleurotes ...*

*Pour le repas du soir : potage de légumes au bouillon de volaille (1sp vert bleu violet ☐☐☐) -coquillettes complètes aux champignons et tomates (6sp vert ☐ -5spl bleu☐ -1spv violet☐) -crème aux fraises (4sp vert ☐ -2spl bleu☐ -2spv violet☐-recette du 19 05 2019). Total : 11 sp vert ☐ – 8spl bleu☐ – 4spv violet☐*

*Très bon début de semaine*

*Lilou 3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr*

*Tous droits réservés*