



Pasta Cogitum

29/05/2012 à 11h28

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 400g de spaghetti complets
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse de crème de soja
- 150g de saumon fumé
- 200g de champignons de Paris
- 200g de petits pois surgelés ou fraîchement écosés
- Persil haché
- Parmesan
- Sel, poivre

Préparation :

- Emincez les champignons et faites-les revenir dans l'huile d'olive, ajoutez les petits pois. Salez, poivrez et faites cuire à feu très doux pendant 10 minutes. Ajoutez en fin de cuisson, la crème, le persil haché et le saumon fumé coupé en lamelles ;
- Entre temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée portée à ébullition. Egouttez-les lorsqu'ils sont Al Dente et jetez-les dans la casserole avec les champignons. Mélangez, servez chaud avec du parmesan râpé.