

## [Plats/Pâtes à la crème de moutarde](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

4  
25 Minutes  
**Note**

5/5 (1 vote )



### **Ingrédients**

750 g de pâtes (la forme au choix)

Une boîte de champignons en conserve

5 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de Moutarde Fleurial

Curry

Sel

Poivre

### **Préparation**

Cuire dans une poêle les champignons et dans une casserole cuire les pâtes (Saler l'eau !).

Ajouter aux champignons, 2 cuillères à soupe de moutarde et 5 cuillères à soupe de crème fraîche (plus ou moins selon votre goût). Ajouter du curry. Saler et poivrer.

Égoutter les pâtes.

Servir dans une assiette plutôt creuse avec de la sauce sur le dessus.

Vous n'avez plus qu'à déguster ! Bon appétit.