

Tortilla aux pâtes et aux champignons

Ingrédients

Pour 2 personnes

150 g de champignons de Paris coupés en tranches
beurre pour faire revenir

250 g de restes de pâtes (farfalle, p. ex.)

4 oeufs

4 cs de lait

sel

poivre

1 bouquet de ciboulette hachée



Préparation

Préparation: env. 25 min

1. Faire revenir les champignons de Paris dans le beurre. Ajouter les pâtes, mélanger.
2. Battre les oeufs avec le lait, ajouter sel, poivre et ciboulette. Verser
3. sur les pâtes. Laisser prendre 10-20 min à feu moyen, à couvert.
4. Couper la tortilla en morceaux. Dresser sur des assiettes.

Servir avec une salade de saison.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 527 kcal; protéines: 56 g; lipides: 21 g; glucides: 30 g.