

## Spaghettis aux champignons

### Pour 4 portions:

- 1 lb (environ) de spaghettis ou spaghettinis
- 3 c. à soupe de beurre
- 2 échalotes françaises, hachées finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 227 g de champignons blancs, tranchés
- 1 c. à soupe de farine
- 1 tasse de restant de soupe à l'oignon, ou bouillon de boeuf, ou fond de veau
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1/2 tasse de crème sure ou de yogourt grec nature
- Sel et poivre du moulin, au goût
- Persil frais ciselé, au goût

Dans un grand chaudron d'eau salé, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente". Égoutter et réserver.

Pendant ce temps, dans une grande poêle antiadhésive, chauffer le beurre à feu moyen-vif. Cuire les échalotes françaises et l'ail pendant environ 1 minute. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ne pas trop mélanger les champignons durant la cuisson, pour éviter qu'ils rejettent trop d'eau.

Saupoudrer les champignons avec la farine et poursuivre la cuisson 1 minute. Déglacer avec la soupe à l'oignon et bien mélanger, tout en raclant le fond de la poêle. Ajouter la sauce soya. Saler et poivrer, au goût.

Servir les spaghettis avec la sauce aux champignons et garnir avec la crème sure et le persil frais.

(Source: Kat - Douceurs au palais)