

## Tortis à la méditerranéenne



500gr de champignons de Paris émincés  
250gr de tortis blancs  
1 gousse d'ail  
Quelques feuilles de basilic  
50gr de copeaux de parmesan  
100gr de tomates confites  
3 cuil à soupe d'huile d'olive

**Préparation** 5 min pour 4 personnes  
**Cuisson** 13 min

500gr de champignons de Paris émincés  
250gr de tortis blancs  
1 gousse d'ail  
Quelques feuilles de basilic  
50gr de copeaux de parmesan  
100gr de tomates confites  
3 cuil à soupe d'huile d'olive

Cuire dans un grand volume d'eau salée les pâtes pendant environ 8min, puis égoutter et réserver. Faire sauter les champignons à la poêle avec l'huile d'olive et le basilic, ajouter l'ail haché. Quand les champignons sont bien dorés, mettre les pâtes, puis les tomates confites. Faire revenir 5min à la poêle.  
Décorer avec les copeaux de parmesan.

Variantes : vous pouvez remplacer les tortis par des pommes de terre sautées, le parmesan par du jambon en dés.