

PENNE AUX POIREAUX

*250g de penne
3 blancs de poireaux coupés en rondelles
1 petit verre de lait de soja non sucré
sel - poivre - muscade
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Faire rissoler les poireaux dans l'huile, puis les laisser étuver $\frac{1}{4}$ d'heure. Ajouter le lait de soja et épicer. Cuire les pâtes selon les instructions du sachet et les mélanger ensuite aux poireaux.