

Macaronis aux saucisses

(6 portions)

3 C. à soupe de beurre

12 saucisses fumées coupées en bouchées

1/4 tasse poivron vert en cube

2 branches de céleri en cubes

1 boîte de champignons

sel, poivre

4 tasse de macaronis cuits

1 C. à soupe sauce soya

1/2 tasse crème 15 %

3 C. à soupe échalotes émincés

Dans un poêlon, faites fondre le beurre; faire revenir les saucisses, le poivron, le céleri et les champignons; salez et poivrez. Ajouter les macaronis, la sauce soya et la crème; mélanger.