Difficulté : facile Temps de préparation : 5 min Temps de cuisson : 20 min



GRATIN DE PENNE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS

Ce gratin réunit la douceur des épinards, le parfum des champignons et le fondant des pâtes gratinées pour un plat réconfortant et équilibré.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.

LES INGRÉDIENTS



Penne
100g



Echalote
1petite



Creme fraiche
1



Epinards
50grs



Champignons
60grs



Epinards
1 grosse poignée/personne



Emmental rapé
20grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel et poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites -les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant au chaud.

ÉTAPE 2

Dans une poêle, faites revenir l'échalote hachée avec l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau.

ÉTAPE 3

Incorporez les épinards et laissez-les fondre 1 à 2 minutes.

ÉTAPE 4

Ajoutez la crème, salez, poivrez et Laissez épaissir légèrement.

ÉTAPE 5

Mélangez les pâtes avec la préparation, versez dans un petit plat à gratin, parsemez de fromage râpé et enfournez 10 à 15 minutes à 190°C jusqu'à ce que le dessus soit doré.

ÉTAPE 6

Dégustez..