



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



Crème fraîche
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..