



## PENNE CHÈVRE-ÉPINARDS AU PESTO

Des penne enrobées d'une sauce crémeuse parfumée aux épinards et au chèvre pour un plat savoureux et fondant.

- **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



**Oignon**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Fromage de chèvre  
frais**  
1



**Champignons**  
100grs



**Epinards**  
1 grosse  
poignée/personne



**Pesto**  
1

### 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 un peu d'eau de cuisson (1/4 de louche d'eau par personne)

#### ÉTAPE 2

Ciselez finement l'oignon et hachez l'ail. Nettoyez les champignons avec un essuie-tout et coupez les en fines tranches. Nettoyez les épinards

#### ÉTAPE 3

Faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen- vif, faites y revenir l'oignon et les champignons 5/6mn à feu vif. Ajoutez les épinards et remuez constamment jusqu'à ce qu'ils soient flétris.

#### ÉTAPE 4

Ajoutez l'ail, le pesto et l'eau de cuisson réservée, et faites cuire 2/3mn de plus. Ajoutez les penne et mélangez 1/2mn

#### ÉTAPE 5

Servez les dans des assiettes creuses. Emiettez le fromage de chèvre par dessus et ajustez l'assaisonnement en sel et poivre.