Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 20min



PENNE CHÈVRE-ÉPINARDS AU PESTO

Des pennes 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.