

Pâtes aux épinards & au fromage

Ingrédients pour 2/3 personnes :

- 250 g de pâtes complètes
- 250 g d'épinards frais
- 250 ml de bouillon de légumes
- 150 g de Mozzarella (ou autre fromage à choix)
- 15 g de Maïzena (ou de farine de blé)
- 5 ml d'huile d'olive

Préparation :

Dans une casserole, chauffez à feu doux la Maïzena, l'huile d'olive et un peu de lait jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Lavez les épinards, ajoutez-les à la casserole ainsi que le bouillon de légumes. Quand les épinards ont bien réduits après 5 à 10 minutes de cuisson, mixez à l'aide d'un mixeur plongeant puis incorporez la mozzarella en morceaux.

Remuez jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Laissez réduire la sauce 15 minutes et remuez de temps en temps.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante légèrement salée dans une autre casserole. Il faut compter 9 à 11 minutes de cuisson.

Goûtez la sauce aux épinards et au fromage puis rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Égouttez les pâtes et mélangez-les avec la sauce avant de servir.