

Pâtes aux épinards à la crème et champignons

🕒 25 min 🌱 végétarien

Super bon!



*pot demi
crème pour sauce*

- 1** 500 g d'épinards d'hiver
400 g de pâtes (p. ex. rigatoni)
eau salée, bouillante

Supprimer les grosses tiges des épinards. Cuire les pâtes al dente dans l'eau salée bouillante, ajouter les épinards env. 1 min avant la fin de cuisson, réserver env. 1 dl de l'eau de cuisson. Égoutter les pâtes avec les épinards, remettre en casserole.
- 2** 250 g de champignons de Paris
1 piment mi-fort rouge
1 c. s. d'huile
2 dl de demi-crème à sauce
½ c. c. de sel
un peu de poivre

Couper les champignons en deux, épépiner le piment et le ciseler. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir env. 5 min les champignons et le piment mi-fort. Verser la demi-crème à sauce avec l'eau de cuisson réservée, porter à ébullition, baisser le feu, laisser mijoter env. 5 min, saler, poivrer.
- 3** 60 g de fromage râpé

Incorporer la sauce aux pâtes, dresser sur des assiettes, parsemer de fromage râpé.

Portion (¼): 624 kcal, lip 24 g, glu 76 g, pro 24 g