

Tagliatelles aux épinards

Ingrédients pour 6 personnes

300 g épinards hachés surgelés
600 g tagliatelles fraîches
2 oignons
sel et poivre
25 cl crème fraîche
100 g fromage râpé
50 g beurre

Préchauffez le four à th. 7.

Pelez et hachez les oignons. Faites chauffer les épinards surgelés avec les oignons. Salez et poivrez.

Faites chauffer les pâtes 3 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

Egouttez les tagliatelles. Mettez les pâtes et les épinards en couches superposées dans un plat allant au four. Saupoudrez chaque couche de fromage râpé. Arrosez le tout avec la crème fraîche, parsemez de lamelles de beurre. Faites gratiner au four.

Préparation: 10 min. Cuisson: 15 min.

Classification: pâtes/riz (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Date: 19.07.2007

Enregistré par: démo