



bien sûr !



Préparation
25 minutes



Cuisson
10 minutes



Pour
4 pers.

Gratin de pâtes fraîches aux épinards

Ingrédients pour 4 pers

- 400g de pâtes fraîches à la viande (ravioli, tortellini)
- 500 g d'épinards
- 8 feuilles de basilic
- 50g de beurre
- 100g de crème fraîche
- 150g de gruyère râpée
- sel, poivre

Préparation :

- 1- Faites bouillir 2 grandes casseroles d'eau salée. Dans la première, faites cuire les épinards 5min. Egouttez-les et incorporez les feuilles de basilic ciselées.
- 2- Dans la seconde, faites cuire les tortellini 5min, à partir de la reprise de l'ébullition. Egouttez-les.
- 3- Dans un bol, mélangez la crème, le fromage, sel et poivre.
- 4- Dans un plat à gratin beurré, répartissez sur le fond les épinards, recouvrez-les des tortellini et versez dessus le mélange crème / fromage.
- 5- Passez 5min sous le grill du four. Servez.