



Spaghettis tricolores à la crème d'épinards et aux tomates rôties



Ingrédients (pour 2 adultes et un gastronome en culottes courtes) :

250g de spaguettis tricolores
4 tomates moyennes (du jardin pour moi !)
1 cs d'huile d'olive
1 oignon
1 gousse d'ail
300g d'épinards surgelés ou frais selon la saison
125ml de bouillon de légumes
60ml de crème fraîche
sel et poivre
facultatif : copeaux de parmesan ou de pecorino

Préchauffez le four à 220°C. Coupez les tomates en 6. Posez-les sur une plaque de four munie de papier sulfurisé très légèrement huilé. Faites cuire (en surveillant ;)) 30 min jusqu'à ce que les tomates soient légèrement dorées.

Pendant ce temps, préparez la crème d'épinards : si vos épinards sont congelés, décongelez-les à l'étouffée : placez-les 15min à feu moyen dans une casserole avec un soupçon d'eau. Pressez-les dans vos mains pour éliminer l'eau.

Emincez finement l'oignon et l'ail, faites les revenir dans une grande poêle avec l'huile d'olive pendant 5min, ils doivent être tendres. Ajoutez le bouillon, la crème et les épinards. laissez cuire 5 min à petits bouillons. Salez et poivrez à votre goût (moi, je ne rajoute pas de sel, crème et bouillon sont déjà salés). Mixez finement l'ensemble pour obtenir une crème.

Faites cuire les pâtes al dente, égouttez-les et ajoutez la crème d'épinards. Mélangez bien.

Répartissez les pâtes dans des assiettes creuses, ajoutez des quartiers de tomates et éventuellement des copeaux de pecorino. Servez immédiatement.

Mon petit coin de cuisine 2006
<http://pticoindecuisine.canalblog.com>
e-mail : monpetitcoindecuisine@gmail.com