

# Gratin de tortellinis aux épinards

**Pour 6 personnes :**

**Ingrédients :**

- 500g de tortellinis frais aux épinards
- 200g de saumon fumé émincé
- 35g de beurre
- 35g de farine
- 35cl de lait
- mozzarella râpée
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de sel
- 1 cube de bouillon de volaille

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Faire bouillir une casserole d'eau avec le cube de bouillon de volaille et faire cuire les tortellinis puis les égoutter.
- 3.** Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux puis ajouter la farine et bien mélanger.
- 4.** Ajouter le lait avec le sel et la muscade puis cuire sans cesser de remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe.
- 5.** Mélanger les pâtes et le saumon à la béchamel et les verser dans un plat à gratin.
- 6.** Parsemer de mozzarella râpée et enfourner jusqu'à ce que les tortellinis soient bien gratinés.

