

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
- fromage râpé
- 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 fromage râpé et enfourner jusqu'à ce que les tortellinis soient bien gratinés.

