



Pâtes aux épinards et au camembert rôti.



Ingrédients (4 personnes):

- 500 g de pâtes courtes type casareccia dans mon cas ou rigatoni, penne ou fusilli.
- 1 camembert de 400 à 500gr dans sa boîte
- 500 gr d'épinard frais
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de romarin frais ou thym frais
- 100 g de parmesan
- Huile d'olive, sel et poivre

Recette :

Préchauffer le four à 190°C. Ouvrir le fromage et le déballer, le remettre dans sa boîte en bois. Découper un cercle, ôter la croûte. Peler et couper l'ail en tranches, retirer les feuilles de romarin ou de thym de la tige et disposer le tout sur le camembert. Saler, poivrer et ajouter un filet d'huile d'olive. Replacer le couvercle et enfourner pendant 20 minutes.

Porter à ébullition un grand volume d'eau salée. Ajouter les pâtes dans l'eau bouillante et laisser cuire le temps indiqué sur le paquet. Une minute avant la fin de cuisson, ajouter les épinards et bien

mélanger. Récupérer $\frac{1}{2}$ litre d'eau de cuisson puis égouttez les pâtes et les légumes.

Dans une grande poêle (Personnellement, j'utilise une poêle à paella) avec un filet d'huile d'olive, ajouter à feu moyen, les pâtes aux épinards, le contenu du camembert sans la croûte et puis mélanger. Vous devez ajouter progressivement de l'eau de cuisson pour lier le tout jusqu'à l'obtention du sauce très crémeuse. Un peu de poivre noir fraîchement moulu puis parsemer de parmesan râpé grossièrement et server sans attendre.

Conseils :

Cette deuxième version de la recette ou tout est mélanger et repassé à la flamme avec eau de cuisson comme le font les cuistots en Italie est une « tuerie » !



Source et/ou inspiration :

La base de la recette vient de ce livre de Jamie OLIVER et j'ai trouvé la version « épinards » dans un magazine féminin dont je ne me souviens plus du nom.

