

Cappellettis à l'ail des ours

ÉPINARDS | PARMESAN | PISTACHES



Temps: < 60 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

SAUCE AUX POUSSES D'ÉPINARD

100 g de pousses d'épinard

1 dl de vin blanc

0,5 dl de bouillon de légumes

1,5 dl de crème entière

Sel et poivre

CAPPELLETTIS À L'AIL DES OURS

32 cappellettis à l'ail des ours,
8 par personne (traiteur)

40 g de pousses d'épinard

Sel et poivre

GARNITURE

60 g de copeaux de parmesan

6 g de ciboulette

20 g de pistaches hachées

PRÉPARATION

SAUCE AUX POUSSES D'ÉPINARD

Cuire les épinards dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes, égoutter puis refroidir à l'eau froide. Bien presser les épinards pour en retirer tout le liquide. Réduire de moitié le vin blanc et le bouillon. Ajouter la crème, porter à ébullition puis saler et poivrer. Mixer finement la sauce avec les épinards.

CAPPELLETTIS À L'AIL DES OURS

Cuire rapidement les cappellettis à l'ail des ours dans de l'eau salée. Verser les cappellettis et les pousses d'épinard dans la sauce, mélanger, saler et poivrer.