

## *Cabillaud Pané, Mafaldines et Épinards au Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- Mafaldines (Pâtes)	400g
- Gorgonzola	150g
- Crème Fraîche	250 ml
- Maïzena	1 c à café
- Épinards	250g jeunes pousses
- Gousses d'Ail	1
- Cabillaud	4 filets panés
- Parmesan Râpé	
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans un caquelon, versez la crème et intégrez-y la maïzéna. Faites chauffer doucement puis ajoutez le gorgonzola coupé en dés. Salez et poivrez. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Placez les filets de poisson dans le plat CRISP et enfournez pour 12-15 minutes.
- Entre temps, dans un wok, faites fondre les jeunes pousses d'épinards avec du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez la gousse d'ail émincée.
- Intégrez alors les mafaldines avec un peu de sauce gorgonzola.
- Servez les pâtes nappées de sauce avec les filets de poisson. Saupoudrez de parmesan râpé.

