

Gratin de Macaronis, Epinards, Champignons et Cambonzola

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- MACARONIS	400g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- EPINARDS SURGELÉS	300g en branches
- PIGNONS DE PIN	75g
- CRÈME FRAICHE	25 cl
- CAMBOZOLA (FROMAGE)	150-200g
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	
- GRUYERE RAPE	un peu

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dégelez et égouttez les épinards.
- Nettoyez et coupez les champignons en gros morceaux.
- Dans un poêle chaude, faites revenir les champignons dans de l'huile d'olive, ajoutez les pignons de pin puis les épinards. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four sur grill.
- Versez le tout sur les macaronis égouttés, ajoutez la crème et le fromage coupé en dés. Rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire 3-5 minutes sur feu doux.
- Répartissez la préparation bien homogénéisée dans des assiettes creuses individuelles, saupoudrez d'un peu de gruyère râpé et passez au grill 3-5 minutes.
- Servez sans attendre.

