

Filets de Poulet Farcis à la Crème d'Épinards et Ricotta Accompagnés de Pâtes Grecques

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POULET	800-850g
- EPINARDS	600g frais
- TOMATES CONFITES	8-10
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- PÂTES GRECQUES	350-400g
- CRÈME FRAICHE	3 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mixez 350g d'épinards avec la ricotta afin d'obtenir une purée lisse. Ajoutez les tomates coupées en dés. Salez et poivrez. Réservez.
- Ciselez le reste des épinards.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Faites juste saisir (colorer) les blancs de poulet dans de l'huile chaude sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Entaillez-les au couteau et déposez-les dans un plat à gratin légèrement huilé. Farcissez les entailles avec la crème d'épinards à la ricotta. Versez le reste dans le plat à gratin autour du poulet.
- Enfournez pour 15-20 minutes.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Intégrez aux pâtes 1 c à soupe d'huile, la crème et les épinards ciselés. Réservez.
- Servez le poulet avec la crème d'épinards accompagné de pâtes aux pousses d'épinards avec un peu de gruyère râpé.

