

Gratin d'Avoines de Savoie aux Épinards, Poulet Épicé et Dés de Gorgonzola

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Avoine de Savoie (Pâtes)	250g
- Blancs de Poulet	300g
- Épinards Surgelés (branches)	250g
- Crème Fraîche	175 ml
- Gorgonzola	125g
- Paprika	
- Épices pour Plancha	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez et réservez.
- Coupez le poulet en dés. Arrosez-les d'huile puis saupoudrez-les de paprika et d'épices pour plancha. Faites-les ensuite griller dans un wok chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite dans ce wok, les épinards décongelés et laissez un peu rissoler.
- Arrosez avec la crème fraîche et réintégrez l'avoine de Savoie dans la sauce. Mélangez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les pâtes dans des ramequins individuels et déposez quelques dés de gorgonzola sur le tout.
- Arrosez chaque ramequin d' $\frac{1}{2}$ c à soupe de crème fraîche.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

A partir de PL-2022.

Le gorgonzola peut être remplacé par du bleu style Roquefort.

Dans tous les cas, accompagnez d'une salade verte et de pain.