

Pennes aux Épinards à la Ricotta, Lardons et Champignons des Bois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500g
- EPINARDS	200g
- CHAMPIGNONS DES BOIS	200g (assortiment)
- FROMAGE "RICOTTA"	125g
- LARDONS	250g fumés
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JEUNES OIGNONS VERTS	1 botte
- PARMESAN RAPE	60g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et émincez finement les gousses d'ail.
- Ciselez les jeunes oignons.
- Nettoyez et coupez les champignons en lamelles.
- Faites revenir les lardons dans une poêle chaude. Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors les champignons dans la poêle avec de l'huile et laissez rissoler. Ajoutez l'ail et la moitié des jeunes oignons ciselés. Salez et poivrez.
- Intégrez-y ensuite les épinards et laissez étuver quelques minutes.
- Faites cuire alors les pâtes dans une grande quantité d'eau salée le temps nécessaire. Egouttez en conservant 100 ml d'eau de cuisson. Huilez les pâtes et réservez-les.
- Mélangez l'eau de cuisson réservée avec la crème, la moitié du parmesan râpé et le fromage Ricotta. Salez peu et poivrez.
- Intégrez ce mélange aux fromages au mélange champignons-épinards. Ajoutez-y encore les lardons.
- Versez la moitié de cette sauce dans les pâtes et homogénéisez.
- Servez les pâtes dans des assiettes creuses avec un complément de sauce. Saupoudrez de parmesan râpé et décorez de quelques copeaux de parmesan. Ajoutez encore un peu d'oignons ciselé cru.