

Spaghetti au Pesto d'Épinards, Jambon Grillé et Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- SPAGHETTI	500-600g
- CHAMPIGNONS DE PARIS	200g
- ÉPINARDS	250g frais
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PARMESAN RÂPÉ	75g
- CITRON(S)	le jus d'1
- HUILE D'OLIVE	
- BASILIC	1/2 c à soupe séché
- JAMBON SERRANO	5-6 tranches
- FROMAGE "RICOTTA"	200g
- CRÈME FRAÎCHE	20 cl
- LAIT	10 cl
- AMANDES EFFILÉES	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Grillez à sec les pignons de pin.
- Faites cuire les épinards frais dans une noix de beurre. Salez et poivrez.
- Dans le bol de Monsieur Cuisine, placez les épinards, le parmesan râpé, les gousses d'ail, les pignons de pins, le basilic, un peu d'huile d'olive, un peu de sel et poivre. Mixez 10-12 secondes sur Turbo. Réservez dans un récipient.
- Emincez les champignons en dés.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud, ajoutez le jambon coupé en lamelles et laissez griller.
- Grillez à sec les amandes. Réservez.
- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Dans la casserole, préparez la sauce en mélangeant le pesto d'épinards avec la ricotta et la crème. Salez et poivrez.
- Ajoutez les pâtes à la sauce et remuez pour enrober les spaghettis de sauce. Ajustez la consistance avec un peu de lait si nécessaire.
- Servez dans des assiettes creuses, ajoutez le jambon grillé et parsemez d'amandes effilées grillées.

