

Gratin de Lumaconi au Poulet et Épinards, Sauce Crème de Parmesan

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- Lumaconi (Pâtes à Farcir)	500g
- Aiguillettes de Poulet	650g
- Épinards	125g jeunes pousses
- Crème Fraîche	400 ml
- Lait	50 ml
- Parmesan Râpé	100g + 30g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et refroidissez sous l'eau froide.
- Huilez un grand plat à gratin et disposez-y les pâtes cuites bien égouttées.
- Faites griller les aiguillettes de poulet dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Lorsqu'elles sont presque cuites, coupez-les en dés et replacez-les dans votre poêle. Ajoutez un peu d'huile et les pousses d'épinards.
- Laissez fondre les épinards en remuant de temps en temps. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Arrosez le tout avec la crème fraîche et le lait puis portez à ébullition.
- Incorporez alors 100g parmesan râpé en remuant. Versez le tout sur les pâtes en répartissant la viande et les épinards.
- Saupoudrez le tout de parmesan râpé.
- Enfournes pour 15-20 minutes.
- Servez les coquilles de pâtes farcies dans des assiettes creuses.

