

Pâtes aux épinards, gorgonzola et pignons de pin

Ingrédients

Pour 6 gourmands :

- 1kg d'épinards surgelés
- 600g de pâtes
- 400g de gorgonzola
- 40cl de crème liquide légère
- une belle poignée de pignons de pin ou de cerneaux de noix
- sel, poivre, piment de Cayenne (facultatif)

Instructions

Portez un grand volume d'eau salée à ébullition et faites cuire vos pâtes selon les indications du paquet.

Pendant ce temps, décongelez les épinards à feu doux dans une casserole couverte.

Dans une autre casserole, faites chauffer à feu moyen la crème et le gorgonzola coupé en dés pour faire la sauce. Lorsque le fromage a fondu, vous pouvez assaisonner (sel, poivre et piment de Cayenne) et mélanger à l'aide d'une spatule en bois.

Dans une poêle faites légèrement torréfier les pignons ou les noix.

Égouttez les pâtes cuites dans une passoire et les épinards décongelés dans un chinois. Mélangez les deux dans un fait-tout avec la sauce.

Servez bien chaud. Déposez les noix/pignons directement dans les assiettes.