

PÂTES TOMATES, ÉPINARDS, CHAMPIGNON, SAUCE GORGONZOLA

Les Produits Florette



Jeunes pousses
d'épinards 500g Florette



Tomates cerise 1Kg
Florette

Ingrédients :

- 500g de Jeunes pousses d'épinards Florette
- 500g de tomates cerise Florette
- 1 kg de Pâtes Penne
- 500g de Champignons de Paris
- 1l de Crème liquide
- 400g de Gorgonzola
- 3 gousses d'ail
- 1 petite botte de ciboulette



Plat



10 cups



20 min

Les étapes de préparation :

- 1/ Cuire les pâtes penne selon les indications du paquet
- 2/ Passer au wok les épinards, les tomates cerise coupées en 2, les champignons de paris émincés
- 3/ Ajouter les pennes cuites, laisser cuire 5 min en remuant légèrement
- 4/ Ajouter la crème, le gorgonzola, l'ail hachée et laisser cuire 5 min de nouveau
- 5/ Dresser dans une box et décorer de quelques feuilles d'épinards fraîches et de ciboulette hachée



Astuce du chef !

Possibilité d'agrémenter cette recette de quelques lanières de jambon cru