



# Les papilles d' **Udibri**

## SPAGHETTI A LA CREME D'EPINARD



Temps de préparation  
15 min



Temps de cuisson  
20 min



Portions  
2 personnes



Difficulté  
Facile



Type de plat  
Plat principal



Type de recette  
Recette végétarienne

### Ingrédients

- 160g – 200g de pâtes crues
- 4 grosses poignées de pousses d'épinards
- 60g de fromage râpé
- 1/2 pomme granny
- 1 cuillère de crème fraîche (ou du fromage frais)
- 1 gousse d'ail
- 1 petite noisette de beurre
- Sel
- Poivre
- Vinaigre balsamique

### Instructions

- Cuire les pâtes.
- Faire revenir l'ail dans la noisette de beurre.
- Ajouter les pousses d'épinards, remuer et laisser les réduire.
- Mettre la pomme coupée en dés et assaisonner avec le sel, le poivre, le vinaigre balsamique et laisser mijoter quelques minutes.
- Une fois cuit, mixer le tout avec de la crème fraîche. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Mélanger la crème avec les pâtes chaudes. Parsemer de fromage râpé.
- A vos papilles !

