





ORECCHIETTE, ÉPINARDS JUSTE SAISIS AU BEURRE NOISETTE

Ingrédients	 2 pers.	 4 pers.
	Orecchiette	200 g
Pousses d'épinard	200 g	400 g
Beurre	25 g	50 g



Réalisation de la recette

 Préparation : 5 mn

 Cuisson : 15 mn

1. Les orecchiette

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, plongez les orecchiette puis laissez cuire environ 15 minutes (surveillez la cuisson). Au terme de la cuisson, retirez-les de l'eau, les rafraîchir et les égoutter.

2. Les épinards au beurre noisette

- En parallèle, lavez les pousses d'épinard, puis les essorer.
- Dans une casserole chaude, versez le beurre taillé en dés puis le laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit brun clair, ajoutez ensuite les pousses d'épinard et remuez vivement, puis ajoutez un peu de sel et de poivre.
- Ajoutez ensuite les orecchiette.

3. Le dressage

- Dans une assiette creuse, disposez des orecchiette avec les épinards juste saisis au beurre noisette.
- Bon appétit !

