

Coquillettes aux épinards et chèvre frais

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Coquillettes (au blé semi-complet)	400 g	600 g
Épinards frais	100 g	200 g
Fromage de chèvre frais	200 g	400 g
Huile d'olive au basilic	1 c. à s.	2 c. à s.
Crème fraîche (vache ou végétale)	10 cl	20 cl
Sel, poivre	facultatif	facultatif
Volume de pâte en eau	1,5	1,5

Préparation :

- 1 - Disposez les coquillettes au fond de la cocotte.
- 2 - Ajoutez l'eau, la crème fraîche, l'huile d'olive et remuez.
- 3 - Ajoutez les épinards rincés, égouttés et coupés en lanières et pour finir le chèvre émietté.
- 4 - Salez et poivrez (facultatif).
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	40 mn
Inversion*	15 mn	25 mn
HAUT :	Mini	Mini
BAS :	Maxi	Maxi 25 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	5 mn	5 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Remuez et servez.
- ATTENTION ! le temps de cuisson peut varier selon la grosseur des pâtes.
