

# Pâtes aux champignons et jeunes pousses d'épinards

## ➤ Ingrédients ➤

Pour une personne :

- 100 g de pâtes
- 100 g de jeunes pousses d'épinards
- 25 g de parmesan râpé
- 50 g de champignons
- 5 cl de crème fraîche
- huile d'olive
- 30 g de lardons salés
- origan
- sel/poivre



30 minutes

- Plongez les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée. Comptez deux minutes de cuisson en moins que le temps indiqué sur l'emballage.
- Pendant ce temps, faites revenir les champignons coupés en morceaux et les lardons à bon feu dans une poêle avec l'huile d'olive et l'origan. Retirez-les du feu quand ils sont dorés. Poivrez.
- Les pâtes cuites, gardez un peu d'eau de cuisson (5 cl), égouttez-les. Ensuite, versez-les dans une poêle ainsi que l'eau de cuisson réservée, les épinards et la crème. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que les pousses d'épinards soient ramollies. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez aussitôt en répartissant les champignons et les lardons par-dessus. Accompagnez de parmesan.

