

# PÂTES FARCIES AU COMTÉ AOP ET NOIX DE MUSCADE

*épinards et noix grillées*



Plat



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

15 MIN



## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de pâtes fraîches au comté AOP et Noix de muscade Saint Jean
- 250 g d'épinards
- 50 g de cerneaux de Noix
- Huile d'olive
- Sel et Poivre
- Comté (facultatif)

## RECETTE

### Préparation

- Dans une poêle, faire griller les noix jusqu'à coloration puis réserver.
- Faire chauffer un volume d'eau, puis cuire les pâtes farcies Saint Jean pendant 4 minutes.
- Pendant ce temps dans une poêle, ajouter un filet d'huile d'olive et cuire les épinards quelques minutes seulement. Saler et poivrer.
- Dans une assiette déposer vos épinards, ajouter les pâtes farcies sur le dessus, puis parsemer de noix grillées et de comté râpé. Servir immédiatement.