CAPPELLETTI À POÊLER JAMBON EMMENTAL *en poêlée aux épinards*

Plat — À poêler

Nb. portions: 2

Préparation: 15 MIN

Cuisson: 8 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **Cappelletti à poêler jambon emmental Saint Jean**
- 150g de jeunes pousses d'épinards (2 poignées)
- 1 petite échalote
- 10g de beurre
- 10 cl de crème

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES LÉGUMES

- Laver les épinards puis les essorer et enfin les équeuter.
- Eplucher puis ciseler l'échalote.

PRÉPARATION DE LA POÊLÉE

- Faire chauffer une grande poêle.
- Ajouter le beurre puis les cappelletti et l'échalote.
- Faire dorer pendant 5 min à feu moyen en remuant régulièrement.
- Ensuite, ajouter les pousses d'épinards et cuire 2 à 3 min pour qu'elles fondent.
- Ajouter la crème, mélanger.

Saler et servir !