

## Pâtes Shrek



### Pour deux personnes

- Des pâtes (plates type pappardelles, tagliatelles...)
- 200 g de pousses d'épinards
- 4 cuillères à soupe de graines de courge
- 1 tranche de jambon (facultatif, je l'ai utilisée pour ne pas gâcher)
- 20 cl de crème liquide
- 1 pot de 250 g de billets de mozzarella
- 1 échalote

Faire dorer les graines de courge doucement dans une poêle anti adhésive puis réserver.

Dans une petite casserole, faire revenir l'échalote pelée et grossièrement découpée dans un peu de beurre. Ajouter le jambon coupé en petits morceaux, laisser cuire quelques minutes puis ajouter les épinards. Couvrir et laisser cuire doucement jusqu'à ce que les épinards aient fondu. Ajouter la crème, laisser chauffer un peu, puis mixer avec un mixeur plongeant. Poivrer, saler si besoin et maintenir au chaud.

Couper les billes de mozzarella en deux.

Faire cuire les pâtes al dente puis les égoutter et les remettre dans la casserole. Verser la sauce, mélanger et répartir dans les assiettes. Répartir les billes de mozza et parsemer de graines de courge torréfiées.

Déguster bien chaud.