



Les plats principaux

Mac&cheese vert en sauce épinard-avocat et fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de fromage de chèvre (râpé)
200 grammes de mozzarella (râpée)
160 grammes d' épinards
60 grammes de beurre
30 grammes de farine
400 grammes spirelli
620 millilitres de lait
1 bouquet de persil
1 gousse d'ail
1 avocat
1 cuillère à café poudre de paprika
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Dans un mixeur mettez ensemble la chair de l'avocat, l'épinard, le persil, l'ail et 120 ml de lait. Mixez le tout finement. Salez et poivrez.

Fondez le beurre et ajoutez la farine. Cuisez 2 minutes en mélangeant. Versez le reste du lait et mélangez jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir. Assaisonnez avec le paprika en poudre, du poivre et du sel. Incorporez la mozzarella et laissez fondre le fromage. Incorporez ensuite le mélange d'épinard.

Égouttez les pâtes et versez-les dans la sauce au fromage. Laissez mijoter encore un peu.

Répartissez le Mac'n cheese dans des assiettes et terminez par le fromage de chèvre.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

