



Les plats principaux

## **Linguinis au saumon gratiné et aux épinards**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

600 grammes saumon (filets)  
240 grammes de fromage aux fines herbes  
2 biscottes  
300 grammes linguini  
500 grammes d' épinards (frais)  
1 échalote (hachée fine)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C. Cuisez les linguinis al dente. Déposez les filets de saumon dans un plat à four puis poivrez-les et salez-les. Répartissez la moitié du fromage aux fines herbes sur les filets de saumon.

Émiettez les biscottes sur les filets de saumon puis enfournez ceux-ci 15 minutes.

Entretemps chauffez de l'huile d'olive dans une casserole. Faites-y revenir l'échalote puis ajoutez l'épinard en le poivrant et le salant. Laissez cuire le tout 1 minute. Ajoutez ensuite aux légumes l'autre moitié du fromage aux fines herbes. Incorporez-y enfin les linguinis.

Servez les pâtes avec les filets de saumon gratinés.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

