Pâtes aux champignon et épinards frais

- TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 10 MIN.
- RECETTE POUR : 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâtes
- 500 g de champignons de Paris
- 200 g d’épinards frais
- 20 cl crème semi-épaisse
- 2 oignons jaune
- 1 cuillère à soupe vinaigre balsamique
- noix de beurre
- huile d’olive
- sel et poivre

---

1 – Pelez les oignons et émincez-les finement. Nettoyez les champignons et coupez-les en lamelles. Equeutez les épinards.

2 – Pendant ce temps, faites chauffer une sauteuse avec une noix de beurre et un peu d’huile d’olive et faites-y revenir les oignons. Lorsqu’ils commencent à devenir fondants, ajoutez 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique et mélangez bien.

3 – Ajoutez les champignons et laissez cuire à feu moyen jusqu’à ce qu’ils aient rendus toute leur eau. Ajoutez les épinards, salez et poivrez généreusement et laissez cuire encore 2 minutes en remuant jusqu’à ce que les épinards soient

fondants.

4 – Ajoutez la crème semi-épaisse et laisser mijoter un instant.

5 – Vous pouvez ajouter les pâtes pour les enrober de la préparation ou bien servir séparément.