



Tagliatelles aux épinards, figues caramélisées et jambon cru.

Ingrédients

- 400 g de tagliatelles
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 400 g d'épinards FINDUS, décongelés et égouttés
- 150 ml de bouillon de légumes
- 120 g de fromage frais Philadelphia
- 1 pointe de couteau de noix de muscade
- Sel et poivre
- 4 figues fraîches
- 1 ½ cuill. à soupe de beurre
- 1 cuill. à soupe de sucre glace
- 4 tranches de jambon cru

Pour la présentation

- Noix hachées et grillées

Préparation

En un clin d'œil.

Plat principal pour 4 personnes

Temps de préparation: 20 minutes

Faire cuire les tagliatelles al dente et préparer la sauce.

Faire cuire les tagliatelles al dente dans de l'eau salée, comme indiqué sur l'emballage. Couper l'oignon en dés fins et hacher la gousse d'ail. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Faire blondir l'oignon et l'ail dans l'huile, ajouter les épinards et le bouillon de légumes et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes. Incorporer le fromage frais Philadelphia, puis assaisonner la sauce avec la noix de muscade, le sel et le poivre.

Ajouter les tagliatelles à la sauce et les laisser mijoter.

Égoutter les tagliatelles. Les ajouter à la sauce aux épinards dans la poêle, mélanger le tout et laisser mijoter pendant 2 minutes.

Caraméliser les figues.

Ensuite, couper les figues en deux et les détailler en tranches. Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter le sucre glace et y caraméliser les tranches de figues. Déchirer le jambon cru en tranches grossières. Hacher les noix et les faire revenir dans une poêle.

Dresser les tagliatelles avec les figues, le jambon cru et les noix.

Pour servir, draper les figues caramélisées avec le jambon cru sur les tagliatelles et parsemer de noix grillées. Bon appétit!