



Pâte Aux Épinards

Ispanaklı Makarna



- 1 paquet de pâtes
- 5 tasses d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de sel
- Pour l'Intérieur :
- ½ kg d'Épinards
- 100 gr. de viande hachée
- 1 petit oignon
- 5 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de poivre noir moulu
- 1 cuillère à café de sel
- Pour la sauce :
- 2 tasses de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 œuf
- Pour la garniture :
- 1 tasse de parmesan fraîchement râpé

Mettez de l'huile dans une casserole. Quand l'huile chauffe, rajoutez les oignons hachés finement puis laissez cuire. Rajoutez de la viande hachée puis laissez cuire jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.

Rajoutez les épinards coupés avec les tiges, du sel et du poivre noir. Fermez la casserole puis laissez cuire à basse température pendant 15-20 minutes.

Pendant ce temps, mettez de l'huile, de l'eau et du sel. Quand il est au point de bouillir, rajoutez les pâtes. Faites cuire mi-couvert pendant 10-12 minutes.

Pour préparer la sauce, mettez dans une casserole, de l'huile et du beurre, puis rajoutez de la farine et laissez cuire. Puis rajoutez du lait froid, saupoudrez du sel et laissez cuire en mélangeant régulièrement jusqu'à qu'il devient légèrement solide.

Quand la sauce refroidie un peu, rajoutez un œuf puis mélangez.

Huilez un plat de cuisson moyen. Placez la moitié des pâtes bouillies. Rajoutez le mélange d'épinard puis rajoutez les épinards qui restent.

Versez la sauce dessus, saupoudrez du fromage, puis laissez cuire au four préchauffé à 190 degrés jusqu'à la grillade.

Coupez en carré puis servez chaud.

N-B ; Pour que le goût de la sauce ne se déforme pas, il est conseillé de rajouter l'œuf après le refroidissement.