

Farfalles sauce ricotta épinards et pois chiches grillés



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de pâtes
- 500g d'épinards frais
- 2 échalotes
- 30 cl de crème liquide
- 250g de féta
- pois chiche en bocal
- curry en poudre
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Déroulement :

Faites chauffer une casserole d'eau pour cuire les pâtes

Pelez et émincez l'échalote.

Nettoyez convenablement les épinards en enlevant la nervure centrale des feuilles si elles sont grosses. Rincez et égouttez les pois chiches.

Mélangez-les avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et du curry en poudre.

Faites-les griller dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Réservez.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle qui a servi aux pois chiches, ajoutez l'échalote émincée et laissez revenir 2 minutes.

Ajoutez les épinards, salez légèrement, poivrez et laissez fondre à feu doux en mélangeant pendant 3 ou 4 minutes.

Versez la crème et la feta émiettée dans un poêlon, poivrez et laissez épaissir à feu doux-moyen en mélangeant

Ajoutez-y les épinards.

Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage, égouttez-les et servez en les nappant de sauce aux épinards

Parsemez de pois chiches grillés et dégustez aussitôt !