

Spaghettis épinards-jambons



Ingrédients nécessaires

épinards frais : 300g
crème liquide : 1cs
spaghettis : 200g
gruyère râpé : 50g
jambon blanc : 1 tranche(s)
poivre : 3 pincée(s)
gros sel : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Découvre une façon originale de cuisiner les spaghettis avec du jambon et des épinards.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte d'ébouillanter les épinards frais. Cela signifie qu'il faut faire bouillir de l'eau avec les épinards dedans. Après cela, il suffit de les égoutter et la recette peut commencer.

Prépare de l'eau dans une grande casserole. Elle servira à cuire les spaghettis. Fais-la chauffer. Choisis une sorte de pâtes qui cuise environ 3 minutes pour pouvoir coordonner ta recette.

Casse les œufs dans un saladier. Ajoute le sel, le poivre et la crème. Mélange le tout avec une fourchette.



Etape 2

Une fois que l'eau bout, demande à un adulte de mettre les spaghettis dedans.



Etape 3

Coupe le jambon en petits morceaux et ajoute le gruyère râpé dans le mélange avec les œufs. Remue bien.



Etape 4

Verse dans une grande poêle les œufs, les épinards et le jambon.



Etape 5

Fais chauffer tout cela pendant que les spaghettis cuisent.



Etape 6

Demande à un adulte d'égoutter les spaghettis une fois qu'ils sont cuits. Ajoute-les dans la poêle et mélange au reste.



Etape 7

Ton plat est prêt, bon appétit !

