



QUE L'ON MET LE MEILLEUR  
DE NOUS-MÊMES POUR  
*vous régaler chaque jour*



## TERRINE DE PÂTES AU JAMBON, ÉPINARDS ET ROCAMADOUR



4 COUVERTS



30 MINUTES



25 MINUTES

### Ingrédients

- ★ 300 g de Pâtes ZITI\*
- ★ 6 tranches de Jambon Madrange
- ★ 14 tranches de poitrine
- ★ 500 g de pousses d'épinards
- ★ 1 Rocamadour
- ★ 200 ml de béchamel
- ★ 200 ml de crème fraîche
- ★ Sel et poivre
- ★ Moule à cake

### Étapes

- ★ Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant environ 8 minutes, les refroidir directement après cuisson et bien les égoutter.
- ★ Poêler les pousses d'épinards avec un filet d'huile d'olive.
- ★ Dans un mixeur, mettre le rocamadour, la béchamel, la crème, puis mixer pour que la préparation soit homogène.
- ★ Saler, poivrer et réserver.

### Dressage et cuisson

- ★ Chemiser le moule à cake avec les tranches de poitrine fine en laissant dépasser env. 5 cm sur les bords pour pouvoir refermer la terrine à la fin du montage.
- ★ Verser 1 couche de préparation au Rocamadour dans le fond du moule.
- ★ La recouvrir d'une couche de pâtes disposées les unes contre les autres (si besoin, couper les pâtes pour les ajuster à la longueur du moule).
- ★ Verser à nouveau 1 couche de préparation.
- ★ Recouvrir avec des pousses d'épinards.
- ★ Saler, poivrer et ajouter des tranches de jambon.
- ★ Puis refaire la même chose jusqu'à ce que le moule soit rempli.
- ★ Rabattre les bords des tranches de poitrine pour fermer la terrine.
- ★ Cuire au four à 200°C pendant 25 minutes.

### Conseil

Préparer la veille et laisser refroidir une nuit : cela facilitera le démoulage et la découpe des tranches pour le dressage.

Disposer une portion dans l'assiette et réchauffer 1 minute au four micro-ondes (900 W).



## ASTUCE

Peut être servie avec une sauce tomate aromatisée et une salade verte.