



One pot pasta aux tomates cerise, épinards et tomme de chèvre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 40 g de tomme de chèvre
- 1/4 d'oignon rouge
- 1 petite gousse d'ail
- 4 tomates cerise
- 50 cl de bouillon de légumes + 25 cl d'eau
- 175 g de penne
- 100 g d'épinards
- 1/4 de bouquet de basilic frais
- sel, poivre

1. Epluchez et émincez finement l'oignon et l'ail. Rincez les tomates.

2. Retirez leur pédoncule si nécessaire. Faites bouillir le bouillon de légumes et l'eau dans une grande casserole.
3. Plongez-y les penne, les épinards, l'oignon, les tomates et le basilic ciselé.
4. Laissez cuire à feu moyen pendant 10-12 minutes, jusqu'à ce que le bouillon soit évaporé et les pâtes cuites, al dente.
5. Râpez la tomme de chèvre.
6. Égouttez le contenu de la casserole et servez bien chaud à l'assiette. Parsemez de copeaux de tomme de chèvre et dégustez.

Astuce

En fonction de la saison, utilisez des feuilles d'épinards fraîches ou surgelées.

© Annabel Orphelin pour Anicap - [Les fromages de chèvre](#)

