



Gâteau de Macaroni au comté au pesto d'épinards et tomates séchées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour un moule à gâteau de 20 cm de diamètre

- 150 g de Macaronis aux œufs frais Lustucru
- 200 g de comté râpé
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de tomates semi séchées
- 100 g de pousses d'épinards
- 70 g de pignons de pin
- 70 g de parmesan
- 100 g huile d'olive
- 2 petites gousses d'ail
- Une cuillère à café rase de muscade râpée
- Trois brins de thym frais
- Fleur de sel, poivre

1. Faites cuire les macaronis dans une casserole d'eau bouillante salée en suivant les indications présentes sur le paquet, puis égouttez et placez dans un grand saladier.
2. Coupez en tous petits dés les tomates séchées, puis ajoutez-les aux pâtes.
3. Faites chauffer votre four à 180°.
4. Dans un bol, battez les œufs avec la crème fraîche, le fromage, la muscade, le thym frais, salez et poivrez.
5. Ajoutez cette préparation aux pâtes, versez dans le moule à gâteau, et enfournez pour 40 minutes environ.
6. Pendant ce temps, préparez votre pesto d'épinards : mixez ensemble les pousses d'épinards, les pignons, le parmesan, l'ail et l'huile d'olive, et réservez dans un petit bol.
7. Laissez le gâteau tiédir avant de couper, et accompagnez avec le pesto d'épinards et d'une petite salade d'endive.