

TIMBALE DE PÂTES FLORENTINE



🍴 4 🥄 15 min 🕒 25 min

180 g de pâtes (coquillettes, torsettes, macaroni...) • 400 g d'épinards cuits hachés • 25 cl de lait écrémé ou demi-écrémé • 20 g de Maïzena • 40 g de gruyère râpé • muscade • sel

1 Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Égouttez-les bien. 2 Préparez une béchamel : mélangez le lait froid avec la Maïzena et faites épaissir à feu doux. Salez et

ajoutez de la muscade. ③ Étalez les pâtes dans un plat à gratin, recouvrez avec les épinards, versez dessus la béchamel sans matière grasse, répartissez le gruyère râpé et faites gratiner.