

# *Gratin d'Avoines de Savoie aux Épinards, Poulet Épicé, Dés de Gorgonzola et Parmesan*

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 heure

## **Ingrédients:**

- Avoine de Savoie (Pâtes)	300g
- Blancs de Poulet	400g
- Épinards Surgelés	300g (branches)
- Crème Fraîche	200 ml
- Gorgonzola	150g
- Parmesan en Bloc	70g
- Paprika	
- Épices pour Plancha	
- Sel	
- Poivre	



## **Recette:**

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire puis égouttez et réservez.
- Coupez le poulet en dés. Arrosez-les d'huile puis saupoudrez-les de paprika et d'épices pour plancha. Faites-les ensuite griller dans un wok chaud. Salez et poivrez.
- Intégrez ensuite dans ce wok, les épinards décongelés et laissez un peu rissoler.
- Arrosez avec la crème fraîche et réintégrez l'avoine de Savoie dans la sauce. Mélangez bien le tout. Rectifiez l'assaisonnement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez les pâtes dans des ramequins individuels et déposez quelques dés de gorgonzola sur le tout.
- Râpez le parmesan et répartissez-le également sur les pâtes.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez dès la sortie du four.