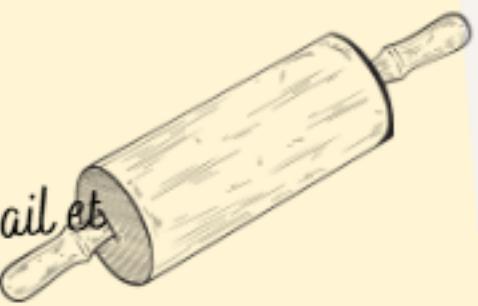


# Clafoutis individuels d'épinard saumon fumé

Pour 3 personnes

- 1 paquet de 200 gr de Mini-seiches marinées ail et fines herbes
- 100 gr de pousses d'épinards frais
- 1 Grosse Echalote
- 150 gr de Pâtes courtes
- Parmesan râpé
- 1 citron vert ou jaune
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



## Etapes

- Laver les pousses d'épinard, retirer les queues et garder quelques feuilles entières. Les essorer ensuite
- Eplucher l'échalote et la ciseler grossièrement
- Mettre un filet d'huile dans une poêle et faire revenir l'échalote.
- Ajouter les pousses d'épinards et laisser fondre en remuant souvent.
- Débarrasser ensuite dans une assiette et couper les feuilles pour avoir des petits morceaux. Réserver
- Dans la même poêle non lavée, ajouter les mini-seiches avec la marinade et cuire à feu vif en remuant jusqu'à ce que les seiches soient un peu dorées. Réserver ensuite dans une assiette. Ne pas laver la poêle
- Faire chauffer de l'eau et lorsque bout cuire les pâtes selon les indications du paquet.
- Passer ensuite l'eau des pâtes lorsqu'elles sont cuites.
- Reprendre la poêle et ajouter les seiches, puis les pâtes puis les épinards. Mélanger le tout. Saler (très peu) poivrer.
- Couper le 1/2 citron en quartiers et arroser de citron le plat avec l'autre moitié du citron et remuer le tout.
- Disposer les morceaux de citron dans le plat. Ajouter quelques feuilles non cuites de pousse d'épinard
- Saupoudrer d'un peu de parmesan râpé
- Présenter le plat avec un ramequin de Parmesan râpé et conseiller aux convives d'arroser leur part avec le citron.