

# *Gratin de pâtes à la Ricotta*

## *Ingrédients :*

*24 grosses pâtes  
en forme de  
coquilles*

*250 g de ricotta*

*200 g d'épinards*

*1 oignon*

*2 œufs*

*40 g de beurre*

*75 g de gruyère râpé*

*1 boîte de coulis de tomates*

*parmesan râpé, sel, poivre*



*Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pendant 12 minutes, de façon qu'elles soient encore fermes. Egouttez-les et réservez-les. Nettoyez les épinards, retirez les queues, lavez-les, égouttez-les et coupez-les en chiffonnade. Pelez l'oignon et émincez-le.*

*Allumez le four et régler à 180°C.*

*Dans une poêle, faites dorer l'oignon dans un peu de beurre, puis ajoutez les épinards; faites-les suer, c'est-à-dire ramollir un peu pendant quelques minutes.*

*Dans un saladier, écrasez la ricotta à l'aide d'une fourchette, puis ajoutez les œufs entiers battus et les épinards. Mélangez bien, salez, poivrez.*

*Beurrez un plat allant au four. Nappez le fond de coulis de tomates. Farcissez délicatement les pâtes du mélange épinards-*

*ricotta et disposez-les sur le coulis. Saupoudrez de gruyère râpé et répartissez de petites noisettes de beurre sur le dessus.*

*Enfournez le plat et faites gratiner pendant 20 mn en surveillant le dessus des pâtes.*

*Servez accompagné de parmesan râpé.*