

Tortellini à ma façon

Tortellini

2 Tranches de jambon soit 1 tranche en fine lamelles

2 à 3 càs. de beurre

8 champignons frais émincés.

8oz d'épinard frais hachés.

2 à 3 càs. de farine

1/4 tasse de bouillon de poulet.

2 à 3 càs. de vin blanc.

1/4 tasse de crème 35%.

1/4 tasse de fromage gruyère.

Sel et poivre.

Cuire les Tortellini

Faire fondre le beurre et faire revenir les champignons
ajouter les épinards et jambon.

Assaisonner et bien mélanger

Saupeuler de farine et remuer.

ajouter bouillon peu à peu pour obtenir une sauce

verser le vin blanc et laisser mijoter un peu.

Incorporer les pâtes et ajouter la crème.

Dresser dans un plat allant au four saupoudrer de
fromage. Faire gratiner quelques minutes.