 **Petits nids gourmands**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/Petits-nids-gourmands-DSCN6701.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 200 g de** [**spaghetti**](http://recettes.de/spaghetti)  
**- 300 g d'**[**épinards**](http://recettes.de/epinards) **frais**   
**- 1 oignon**  
**- 3 tranches de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon) **blanc**  
**- 3 œufs**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 100 g (60 + 40g) de comté râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**Empreintes ½ sphères en silicone** **Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les pâtes "al dente" (8 minutes pour moi). Les égoutter et les rafraîchir.  
Équeuter et laver les épinards. Les faire cuire pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les égoutter et les presser pour enlever toute l'eau. Les hacher au couteau.  
Éplucher et hacher finement l'oignon.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique) pendant quelques minutes les dés d'oignon dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter les épinards, saler, poivrer et remuer à la cuillère en bois pendant 3 minutes sur feu moyen.  
Couper le jambon en languettes.  
Mélanger dans un saladier les œufs et la crème.  
Ajouter les pâtes, le jambon et 60 g de fromage râpé.  
Bien mélanger, vérifier l'assaisonnement et répartir la préparation dans les empreintes.  
Faire un petit creux au centre et y déposer une petite cuillerée à café d'épinards.  
Couvrir avec le reste de fromage râpé.  
Enfourner pour 25 minutes puis laisser reposer 10 minutes dans le four éteint.  
Démouler délicatement et servir chaud.