

**Avoines de Savoie aux épinards**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/avoines-de-savoie-aux-epinards-p1180090-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 150 g de pâtes** [**Avoines**](https://recettes.de/risoni) **de Savoie**  
**- 300 g de jeunes pousses d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards)  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 100 g d'allumettes de** [**bacon**](https://recettes.de/bacons)  
**- 500 g d'eau**  
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 1 càs de crème épaisse**  
**- 1 grosse càs de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **- Huile d'olive  
- Sel & poivre du moulin**

Laver les épinards et les essorer soigneusement.  
Éplucher, dégermer et émincer finement la gousse d'ail.  
Préparer le bouillon en diluant la tablette dans l'eau chaude, en prélever 375 grammes.  
[**Faire tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les épinards dans une cuillerée d'huile chaude, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.  
Les hacher grossièrement au couteau puis les remettre dans la poêle avec l'ail et le bacon.  
Laisser revenir quelques minutes en remuant.  
Ajouter les pâtes et remuer pour les enrober de gras.  
Verser les 375 g de bouillon et laisser cuire jusqu'à ce que les pâtes soient **"**[**al dente**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)"  
et que tout le bouillon soit absorbé.  
Incorporer la crème puis le parmesan râpé.  
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Servir immédiatement dans des assiettes chaudes.