 **Petits nids gourmands**

 **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** 

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.