**Charlotte italienne aux pâtes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/05/charlotte-italienne-aux-pates-p1010593-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**- 350 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates) **courtes**  
**- 400 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de jeunes pousses d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards)  
**- 125 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta)  
**- 100 g de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **en dés**  
**- 8 tranches de** [**pain de mie**](https://recettes.de/pain-de-mie) **sans croûte**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 cercle de 18 cm de Ø sur 7,5 cm de hauteur, beurré.**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire cuire les pâtes "[**al dente**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" et les mélanger avec le coulis et les œufs.  
Faire "[**tomber**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)" les épinards dans un filet d'huile.  
Les égoutter soigneusement (pour moi à l'essoreuse à herbes)  
puis les hacher au couteau. Mélanger avec la ricotta et assaisonner.  
Aplatir les tranches de pain avec le rouleau à pâtisserie.  
Tapisser le tour du moule et le fond avec le pain.  
Déposer la moitié des pâtes. Couvrir avec les épinards.  
Répartir les dés de mozzarella.  
Compléter avec le reste des pâtes (il m'en est resté un peu).  
Couvrir avec des tranches de pain  (j'ai fait ce que j'ai pu avec le pain qui restait).  
Arroser d'huile d'olive et enfourner pour 30 minutes.  
Retourner le cercle sur le plat de service et le retirer délicatement.  
Servir chaud avec du coulis de tomate.