**One pot pasta saumon épinards**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/one-pot-pasta-saumon-epinards-p1070075.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 100 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelées pour moi)**  
**- 250 g de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **frais**  
**- 250 g de** [**tomates cerises**](https://recettes.de/tomates-cerises)  
**- 200 g de** [**pâtes**](https://recettes.de/pates)  
**- 500 g d'eau**  
**- 1 tablette de bouillon de volaille  
- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**  
**- parmesan pour le service**

Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.  
Hacher grossièrement au couteau les feuilles d'épinards.  
Couper le saumon en dés.  
Couper les tomates en deux.  
Faire suer les échalotes dans 2 cuillerées d'huile chaude.  
Ajouter l'ail, les épinards, le saumon et les tomates.  
Remuer et laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter les pâtes et remuer pour les enrober de gras.  
Verser l'eau et la tablette de bouillon.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à frémissement en remuant très souvent pendant une quinzaine de minutes.  
Il ne doit plus y avoir de liquide et les pâtes doivent être "al dente".  
Rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire et poivrer.  
Servir chaud avec du parmesan à disposition