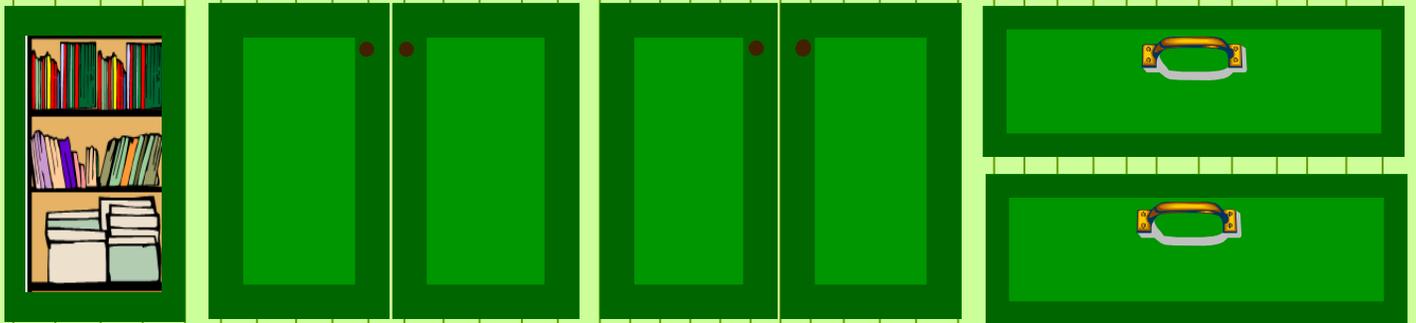


La cuisine de nos petites coquines!



Pâtes au porc éclair

(environ 4 portions)

- 220 g de spaghettis crus
- ¼ de tasse de vinaigrette au vinaigre balsamique
- 450 gr de filet de porc coupés en morceaux de 1 pouce
- 1 tasse d'oignon rouge haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 1 ½ tasse de tomates cerises coupées en deux
- 1/3 tasse de bouillon de poulet
- 6 tasses de feuilles d'épinards nains non tassées
- 1 tasse de fromage râpé (sachets avec 4 sortes de fromage)

Cuire les pâtes. Entre-temps, chauffer 2 c. à soupe de vinaigrette dans une grande poêle à feu mi-vif. Y ajouter la viande et cuire pendant 5 à 6 minutes en remuant de temps en temps. Retirer la viande de la poêle. Ajouter la vinaigrette, l'oignon et l'ail dans la poêle. Cuire 2 à 3 minutes, l'oignon doit être encore croquant. Ajouter les tomates cuire encore 1 minute. Verser le bouillon, porter à ébullition en remuant de temps en temps. Égoutter les pâtes et les mettre dans la poêle avec les épinards et ½ tasse de fromage. Mélanger le tout légèrement. Garnir les pâtes avec le reste du fromage et du persil au moment de servir.

Avec la collaboration de nos deux cuisinières: Lyse et Manon