

Filet de perche aux épinards et au jambon fumé

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|----------------------|
| - PERCHE(S) | 700g de filet |
| - EPINARDS | 350g |
| - FROMAGE "RICOTTA" | ½ pot |
| - JAMBON FUME | qq. tranches |
| - FROMAGE D'ABBAYE | qq. tranches (Orval) |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Etendez les épinards dans le fond d'un plat à gratin. Mélangez le fromage Ricotta, poivrez et salez légèrement.
- Déposez les filets de perche, par dessus une tranche (ou plusieurs) de jambon fumé.
- Ensuite, placez sur le sommet une ou plusieurs tranches fromage d'abbaye.
- Placez au four chaud (200°C) pendant 30 minutes.
- Servez avec du riz ou de la semoule.