

Gratin d'Oeufs à la Florentine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	8
- EPINARDS	800 g (surgelés)
- LAIT	50 cl
- BEURRE	20g
- FARINE	30g
- GRUYERE RAPE	150g
- SEL	
- POIVRE	
- PERSIL	

Recette:

- Cuisez les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 8 minutes. Refroidissez-les puis écalez-les.
- Faites décongeler les épinards puis pressez-les à travers une passoire.
- Préparez votre béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez et incorporez la moitié du fromage.
- Dans un plat à gratin, placez les épinards au fond, salez et poivrez, puis posez les œufs entiers et nappez de béchamel. Parsemez du reste de gruyère.
- Placez au four à 180°C pendant 20 minutes.
- Saupoudrez de persil avant de servir

