

Gratin de Chou Fleur et Épinards

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| - CHOU-FLEUR | 1 |
| - EPINARDS SURGELÉS | 400g |
| - FROMAGE(S) A RACLETTE | 150 - 200g |
| - CRÈME FRAICHE | 4 c à soupe |
| - GRUYERE RAPE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - AIL EN POWDRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Coupez le chou-fleur en bouquets.
- Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.
- Pendant ce temps, dégelez les épinards au micro-onde. Egouttez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez les épinards égouttés dans le fond d'un plat à gratin. Salez et poivrez généreusement.
- Ecroutez le fromage à raclette et coupez-le en bâtonnets. Recouvrez les épinards avec ce fromage.
- Lorsque le chou est cuit, égouttez-le puis écrasez-le sommairement au presse-purée.
- Ajoutez de la muscade, de l'ail, sel et poivre. Arrosez de crème. Homogénéisez puis versez dans le plat à gratin.
- Surmontez le tout de gruyère râpé.
- Enfournez pour 15-20 minutes en terminant sur grill pour bien gratiner le dessus.

Remarque:

Vous pouvez également réaliser cette recette en remplaçant la crème par une béchamel liquide ...