

Flan d'Épinards au Chèvre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ÉPINARDS	600-700g frais
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- FROMAGE(S) DE CHÈVRE	150g frais
- PANCETTA (JAMBON)	6 tranches
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Equeutez les épinards puis faites-les étuver dans du beurre chaud. Assaisonnez de muscade, d'ail, sel et poivrez.
- Huilez un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez les épinards dans le fond du plat.
- Coupez la pancetta en dés et faites-la griller dans une poêle chaude. Répartissez-les sur les épinards.
- Dans un bol, mélangez au fouet l'œuf avec le fromage de chèvre et la crème. Salez et poivrez.
- Nappez les épinards de ce mélange.
- Saupoudrez le tout de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 à 25 minutes.
- Servez dès la sortie du four.