

Gratin d'Épinards aux Lardons et aux Oeufs

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- Épinards	300g précuits
- Lardons	100g
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Oeufs	2
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Préchauffez les four à 200°C.
- Faites réchauffer doucement les épinards au micro-onde sous un film alimentaire.
- Placez-les ensuite dans un plat allant au four.
- Faites griller les lardons dans une poêle chaude puis déglacez avec la crème fraîche.
- Intégrez-les aux épinards dans le plat à gratin.
- Cassez les œufs sur le tout. Salez un peu et poivrez.
- Enfournes pour 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les blancs des œufs soient cuits.

