

Gratin dauphinois aux épinards

Plat

Un accompagnement original

Couverts :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients

Lait 25cl

Crème fraîche 25cl

Œuf x1

Grosses pommes de terre x6

Épinards hachés frais 500g

Gousse d'ail x1

Emmental râpé 70g

Sel / Poivre

Muscade

Préparation

Mélanger le lait, la crème fraîche, l'œuf, sel, poivre et muscade. Couper en rondelles les pommes de terre épluchées. Beurrer un plat assez grand et assez haut.

Parsemer au fond l'ail haché puis déposer une couche de pomme de terre, recouvrir du mélange lait, crème...et d'emmental râpé, puis déposer une couche d'épinards hachés et recouvrir de nouveau du mélange lait, crème...et d'emmental râpé, et continuer à intercaler les couches jusqu'en haut du plat et finir par une couche d'emmental râpé pour gratiner.

Mettre au four à 200°C (thermostat 6-7) pendant 1 h.