

Gratin d'épinards

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 45 minutes

Ingrédients

- 1 kg d'épinards surgelés
 - 50 cl de [sauce béchamelle](#)
 - 100 g de comté
-

Préparation

1. Râper le comté.
 2. Verser les épinards surgelés dans une sauteuse. Les faire décongeler à feu doux.
 3. Les faire cuire ensuite à feu moyen de manière à ce que l'eau s'évapore. Couper le feu.
 4. Verser la sauce béchamelle dans une casserole.
 5. Ajouter la moitié du comté. Amener à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
 6. Verser la sauce sur les épinards. Mélanger.
 7. Verser la préparation dans un plat à four et parsemer du reste du comté.
 8. Mettre à four très chaud et laisser gratiner pendant 20 minutes.
-

Remarques ou suggestions

Variantes

- **Gratin de chou-fleur**

Remplacer les épinards par 1 chou-fleur coupé en petits bouquets cuits à l'eau bouillante pendant 10 minutes et égouttés.

- **Gratin de pommes de terre**

Remplacer les épinards par 1 Kg de pommes de terre coupées en quartiers cuits à l'eau bouillante pendant 15 minutes et égouttés.

Publié par Lucullent le 1 octobre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.