

## 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.*