

## Gratins d'épinards au parmesan

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de pommes de terre à chair farineuse

10 cl de lait

1 kg d'épinards

2 jaunes d'œufs

40 g de beurre + 30 g pour les moules

100 g de parmesan râpé

2 c à s d'huile d'olive

2 pincées de muscade

Sel et poivre du moulin

Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau bouillante salée 20 mn environ.

Rincer et essorer les épinards, les équeuter et les découper en chiffonnade. Les faire fonder 5 mn à la poêle dans l'huile chaude en remuant.

Passer les pommes de terre puis les épinards au moulin à légumes et mélanger les 2 purées. Verser dessus le lait chaud, le parmesan, 40 g de beurre, les jaunes d'œufs, la muscade, sel et poivre et bien mélanger. Répartir la préparation dans des ramequins beurrés et faire gratiner sous le grill du four quelques minutes.

Servir bien chaud avec une escalope de veau milanaise ou rôti de veau par exemple.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>