



OMELETTE AUX ÉPINARDS ET À LA FOURME D'AMBERT AU FOUR

INGRÉDIENTS

- 1 kg d'épinards
- 6 œufs
- 15 cl de lait entier
- 150 g de fourme d'Ambert
- 1 c-à-c de curry
- Sel et poivre
- 1 morceau de chorizo.

PRÉPARATION

Lavez les épinards. Faites-les tomber dans une poêle à couvert ou cuisez-les dans un four à vapeur 5 minutes.

Égouttez-les. Quand ils sont un peu refroidis, pressez-les entre vos mains pour que toute l'eau de végétation soit évaporée.

Dans un grand bol mélangeur, battez les œufs, le lait, le curry, le sel et le poivre.

Préchauffez le four à 180°.

Beurrez un moule pouvant aller au four. Mélangez les épinards avec la préparation. Ajoutez la fourme d'Ambert grossièrement émietée. Versez-les dans le moule.

Disposez des rondelles de chorizo tout autour. Enfourez 35 minutes à 180°. Pour savoir s'il est cuit, plantez la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson de 5 à 10 minutes.

Démoulez le gâteau pour le servir. A consommer avec une salade de laitue ou autre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 50MN

TEMPS TOTAL : 1H