



GRATIN DE POTIMARRON ET D'ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

- 800 g d'épinards frais
- 1kg de chair de potimarron
- 1 c-à-s de farine
- 2 œufs
- 2 c-à-s de crème fraîche
- 1 pincée de sucre
- Huile d 'olive
- Beurre
- Gruyère râpé
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 1H

TEMPS TOTAL : 1H30MN

PRÉPARATION

Lavez à plusieurs eaux les épinards.

Otez les queues et les grosses nervures.

Faites-les blanchir 3 min dans de l'eau bouillante salée.

Faites bien égoutter et disposez-les dans le fond d'un plat à gratin beurré.

Répartissez sur les épinards 2 c-à-s de crème fraîche . Poivrez.

Faites fondre à l'étouffée, dans un peu d 'huile d'olive, la chair de potimarron coupée en morceaux avec le sel, la pincée de sucre.

Quand le potimarron est cuit (20 à 30 min); écrasez le à la fourchette puis incorporez la cuil à soupe de farine, un peu de noix de muscade et les deux jaunes d'œufs.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation

Versez le tout sur les épinards.

Saupoudrez de gruyère râpé (quantité selon vos goûts).

Faites gratiner 1/4 heure dans un four chaud et servez immédiatement.