



# GRATIN ÉPINARDS, POULET, POMMES DE TERRE

## INGRÉDIENTS

- 400 gr d'épinards
- 6 pommes de terre
- 600 gr d'escalopes de poulet
- 40 cl de crème liquide
- 100 gr de bleu d'auvergne
- Un peu de beurre
- Sel

## PRÉPARATION

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans l'eau bouillante pendant 15mn.

Faites cuire les épinards dans une casserole avec un peu d'eau pendant quelques minutes.

Découpez les escalopes de poulet en lamelles et faites-les revenir dans une poêle avec le beurre.

Faites chauffer la crème et le fromage dans une casserole. Bien délayer.

Dans un plat à gratin, disposez les épinards, puis les morceaux de poulet, un peu de sauce, les pommes de terre et le reste de la sauce.

Placez dans le four à 240° pendant 15mn, puis sur la position gril quelques minutes

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 20MN**

**TEMPS TOTAL : 40MN**