

Gratin crémeux de pommes de terre aux épinards

Un gratin qui fond sous la langue ...



Préparation :

20 minutes

Cuisson :

20 minutes

Pour 4 personne(s)

- * 800 g de pommes de terre
- * 600 g d'épinards frais
- * 2 oignons
- * 1cc de beurre
- * 2 gousses d'ail
- * 100g de gruyère râpé allégé
- * 30 cl de crème semi épaisse
- * thym
- * muscade râpée
- * sel et poivre

Au préalable, faire cuire les pommes de terre à l'eau puis lorsqu'elles sont tièdes, les peler et les couper en rondelles. Mettre de côté.

Trier, laver et faire blanchir les épinards dans de l'eau bouillante pendant 15 mn. Egoutter en pressant. Mettre de côté.

Peler et hacher finement l'oignon et l'ail et faites les revenir dans le beurre. Ajouter alors les épinards et cuire le tout jusqu'à évaporation du liquide. Saler, poivrer et ajouter de la muscade.

Dans un plat, disposer une couche de pommes de terre, une d'épinards, 1/3 de crème et 1/3 du gruyère râpé, sel et poivre.

Recommencer. Terminer par une couche de pommes de terre, 1/3 de crème, 1/3 de gruyère et saupoudrer de thym.