



**Recette**

## Épinards gratinés avec miettes

Comme chez grand-maman : des épinards à la crème avec miettes croquantes

**15 Min.**

Temps de préparation



**35 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### GRATIN

- 1 oignon **De saison**
- 1 gousse d'ail, pressée
- 2 cs de beurre
- 800 g d'épinards d'hiver **De saison**
- sel, poivre
- un peu de noix de muscade, râpée
- 1 dl de crème entière
- 100 g de Vacherin AOP, râpé grossièrement

### MIETTES

- 80 g de chapelure
- 2 cs d'huile de colza

## Voici comment faire

### 1 de 3

**GRATIN** Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre chaud dans une grande casserole. Ajouter les épinards mouillés, laisser rétrécir et assaisonner. Mettre les épinards dans une passoire et bien presser. Remettre les épinards dans la casserole, ajouter la crème et laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes. Verser dans le moule préparé et saupoudrer de fromage.

---

### 2 de 3

**CUISSON** Faire cuire pendant 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C.

---

### 3 de 3

**MIETTES** Faire rôtir la chapelure dans l'huile dans une poêle en remuant jusqu'à ce qu'elle devienne croquante. Saupoudrer le gratin de miettes.

