



RECETTE

Oeufs mollets gratinés à la florentine



4 personnes



Ingrédients :

- 1 kg d'épinards frais (ou surgelés)
- 8 oeufs (comptez 2 oeufs par personne)
- 400 ml de lait
- 2 c.à.s. de Maïzena
- 50 g de gruyère râpé (ou parmesan ou comté)
- 3 c.à.s. de chapelure (ou flocons d'avoine mixés ou biscottes écrasées)
- 2 c.à.s. d'huile d'olive
- Une pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation :

1. Dans une casserole, plonger vos oeufs dans de l'eau bouillante et comptez 6 min dès la reprise de l'ébullition. Puis, passez-les sous un jet d'eau froide pour arrêter la cuisson. Réservez.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et ajoutez-y les épinards. Laissez-les réduire une dizaine de minutes à feu moyen. Puis égouttez-les bien. Salez et poivrez. Réservez.
3. Préchauffez le four à 180°C.
4. Préparez la béchamel légère: délayer la Maïzena avec 3 c.à.s. de lait pour éviter la formation de grumeaux avant d'ajouter le reste du lait. Faites chauffer à feu moyen, et fouettez énergiquement jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Hors du feu, ajoutez un peu de gruyère (gardez le reste pour gratiner).
5. Dans un plat à gratin, versez un peu de béchamel, puis les épinards bien égouttés et déposez par dessus les oeufs préalablement écalés. Versez la béchamel, ajoutez le reste du gruyère et terminez par la chapelure.
6. Enfournez sur la position grill, juste une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le gratin atteigne une jolie couleur dorée.

