



Gratin d'épinards

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Un grand classique réalisé sur une base de sauce béchamel et dont on peut décliner la préparation avec du chou fleur ou des pommes de terre.

Quantité: 4 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 20 min - Durée: 45 min

Ingrédients

- 1 kg d'épinards surgelés
- 50 cl de Sauce béchamel
- 100 g de comté

Recette liée

- [Sauce béchamel](#)

Préparation

1. Râper le comté.
2. Verser les épinards surgelés dans une sauteuse. Les faire décongeler à feu doux.
3. Les faire cuire ensuite à feu moyen de manière à ce que l'eau s'évapore. Couper le feu.
4. Verser la Sauce béchamel dans une casserole.
5. Ajouter la moitié du comté. Amener à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Verser la sauce sur les épinards. Mélanger.
7. Verser la préparation dans un plat à four et parsemer du reste du comté.
8. Mettre à four très chaud et laisser gratiner pendant 20 minutes.

Remarques ou suggestions

Variantes

- **Gratin de chou-fleur**

Remplacer les épinards par 1 chou-fleur coupé en petits bouquets cuits à l'eau bouillante pendant 10 minutes et égouttés.

- **Gratin de pommes de terre**

Remplacer les épinards par 1 Kg de pommes de terre coupées en quartiers cuits à l'eau bouillante pendant 15 minutes et égouttés.