

Épinards à la Florentine



INGRÉDIENTS pour 4 personnes



Facile



Bon marché



25 min.



35 min.

Ingrédients

- 8 œufs
- 700g de pousses d'épinards
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- 50g de beurre
- 50g de farine
- 70g de lait
- Sel/poivre

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver et équeuter les pousses d'épinards.
- Dans une casserole d'eau bouillante, faire cuire les œufs (9 minutes).
- Dans une poêle, faire revenir les épinards et l'huile d'olive puis réserver.
- Préparer le roux : Faire fondre le beurre puis y ajouter, la farine et mélanger.
- Ajouter le lait et mélanger à nouveau jusqu'à obtenir une béchamel épaisse.
- Dans un plat, disposer les épinards, puis les œufs durs et napper de béchamel.
- Enfourner 7 minutes sous le grill du four.

À accompagner de tartines de pain grillées et frottées à l'ail...



L'accord mets-vin

du sommelier

*Avec un verre de rosé grenache de la Marouette
Vin rosé Pays d'Oc IGP, franc et intense.*

*Avec une bière 0% d'alcool Ar-men bière de Bretagne
La bière proposera à vos papilles des notes de pain grillé et sera
idéale pour accompagner ce plat.*