



Parmentier aux épinards

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 4 Persopoints + 4

- 1 kg d'épinards surgelés
- 800 gr de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 2 œufs
- 10 gr de beurre à 41 % de mg
- 40 gr de gruyère
- sel poivre
-

Faire décongeler les épinards.

Éplucher les pommes de terre, les couper en quartiers et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 20 à 30 minutes.

Une fois les épinards décongelés les mettre dans une sauteuse avec les gousses d'ail pressées. Faire chauffer le tout pendant 15 minutes sur feu doux tout en remuant régulièrement. Au bout de ce temps laisser refroidir 1 à 2 minutes et verser dans la sauteuse les 2 œufs battus, saler poivrer et mélanger le tout. Réserver.

Faire une purée, je me sers de mon Kitchen'aid sur lequel j'ai ajouté le fouet. Fouetter les pommes de terre avec le lait rajouté petit à petit. Puis incorporer la crème et le beurre jusqu'à obtention d'une purée bien lisse.

Préchauffer votre four à 200°.

Étaler les épinards dans le fond d'un plat allant au four, étaler la purée par-dessus puis parsemer de gruyère.

Enfourner pour 20 minutes.