

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

GRATIN DE MOULES AUX EPINARDS

Pour 2 personnes :

1kg de moules - 400g d'épinards frais - 1 oignon - 1 branche de céleri - 1 branche de thym - 10cl vin blanc - 10cl crème liquide entière - 25g beurre doux - 40g gruyère râpé - sel - poivre -

Gratter, laver les moules. Eplucher et hacher l'oignon, couper la branche de céleri en petits morceaux. Fondre l'oignon et le céleri dans une sauteuse avec 15g de beurre. Ajouter les moules, le vin blanc, le thym et du poivre. Couvrir et cuire 5-7 minutes sur feu vif pour ouvrir les moules. Remuer à mi-cuisson. Laisser refroidir. Filtrer le jus des moules, décortiquer les moules.

Retirer les queues des épinards, hacher grossièrement les épinards. Les fondre 4-5 minutes dans une cocotte dans les 10g de beurre restant sur feu moyen, saler et poivrer. Les égoutter, les laisser tiédir, les presser pour en extraire un maximum leur eau.

Réduire le jus des moules d'1/3. Ajouter la crème, du poivre et un peu de sel. Réduire la sauce 5 minutes à feu vif.

Préchauffer le gril du four. Répartir les épinards dans le fond d'un plat à gratin légèrement beurré. Déposer les moules dessus. Verser la sauce et répartir le gruyère râpé.

Enfourner et gratiner 8-10 minutes.

Servir aussitôt!