

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CASSOLETTE FLORENTINE

Pour 4 personnes : 4 ramequins ou 4 coupelles

200g cuits d'épinards - 25cl crème liquide entière - 60g parmesan fraîchement râpé - 4 oeufs - 1 petite échalote - 10g beurre doux + un peu pour les moules - sel - poivre - piment d'espelette -

Préchauffer le four à 160° (th.5-6).

Préparer un bain-marie en faisant bouillir de l'eau. Eplucher et hacher finement l'échalote. Fondre le beurre dans une poêle, faire revenir l'échalote 2 minutes. Ajouter les épinards, saler, poivrer, laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajouter 2 belles pincées de piment. Dans une casserole, verser la crème, porter à frémissement. Ajouter le parmesan, mélanger au fouet pour qu'il fonde. Retirer du feu. Beurrer les ramequins. Répartir les épinards. Séparer le blanc d'oeuf du jaune. Verser le blanc dans un des ramequins. Poser le jaune dans un petit plat, réserver. Renouveler l'opération 3 fois.

Répartir la crème au parmesan. Placer les ramequins dans le plat à gratin. Verser l'eau chaude au fond du plat jusqu'au 3/4 du bord. Enfourner et cuire 13 minutes.

Sortir le plat du four, glisser un jaune d'oeuf dans chaque ramequin. Ré-enfourner et cuire encore 2 minutes. Parsemer de piment d'Espelette. Servir aussitôt!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr