

Épinards à la crème



(recette de ma mère)

Ingrédients (pour 2 personnes) :

600 g d'épinards frais

un pot de crème fraîche épaisse (20 cl)

2 oeufs durs

sel et poivre

1 gousse d'ail,

Préparation :

- Equeuter et laver à grande eau les épinards,
- Les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée avec la gousse d'ail non épluchée et laisser environ 10 mn,
- Les égoutter et, avec des ciseaux, couper les plus grandes feuilles,
- Remettre dans la casserole vidée et ajouter la crème et du poivre ; bien mélanger,
- Verser dans un plat à gratin beurré et déposer dessus les oeufs durs écalés et coupés en forme de fleur,
- Passer juste 10 mn à four chaud,
- Consommer aussitôt,