

Croute à la Florentine au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#)

500 g épinards

60 g crème

25 g beurre

3 cl huile

15 g chapelure

4 tranches de pain de mie

sel, poivre

Préparation

Taillez et écroûtez 4 tranches de pain de mie de 2 cm d'épaisseur. Poêlez dans l'huile les deux côtés. Egouttez sur un papier absorbant. Epluchez et nettoyez les épinards. Blanchissez-les à l'eau bouillante salée. Egouttez et séchez-les un peu dans la casserole. Réduisez-les en purée et versez dans la casserole avec la crème et la moitié du gruyère (50 g). Travaillez à la spatule sur feux doux. Lorsque le fromage est fondu, dressez les rôties sur un plat à four beurré. Disposez sur chacune le quart de la purée d'épinards. Poudrez du fromage râpé restant (50 g) mélangé à la chapelure. Enfourez près de la voûte et faites gratiner 15 minutes à 240°.