

Flan à la Florentine – au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

50 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 75 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
300 g pâte brisée
1 kg épinards en branches
150 g sauce béchamel
50 g beurre
sel, poivre

Préparation

Piquez le fond de la pâte brisée. Lavez, épluchez, étuvez au beurre les épinards. Hachez-les grossièrement. Séchez-les dans la casserole. Préparez une béchamel. Incorporez-y les 4/5 du fromage en triturant énergiquement. Étendez les épinards dans le moule à tarte. Couvrez avec la béchamel. Poudrez de parmesan râpé. Enfourez 25 minutes à four moyen (240°).