

Gratin d'épinards à la Mornay – au Comté



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
25 minutes



Ingrédients

125 g [Comté](#) fruité
râpé
1 kg épinards en branches
200 g béchamel
50 g beurre
20 g chapelure
1 oeuf
sel, poivre,
muscade

Préparation

Epluchez, lavez les épinards. Etuvez-les au beurre avec 1/2 verre d'eau. Lorsqu'ils sont cuits, séchez-les sur le feu en remuant à la spatule. Beurrez. Assaisonnez-les copieusement. Composez une béchamel. Sur le feu, incorporez-y les 4/5 du fromage râpé en triturant très soigneusement. Hors du feu, ajoutez l'oeuf en continuant de travailler le mélange. Dans un plat à four beurré, posez les épinards. Couvrez-les avec la mornay. Semez le reste du fromage et la chapelure. Enfournez 15 minutes près de la voûte pour gratiner à 260°.