

Pain d'épinards



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1h15

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 6 œufs
- 5 cuillère à soupe de farine
- 40cl de crème fraîche
- 150g de fromage râpé
- 500g d'épinards (une grande boîte bien égouttée)
- muscade (selon vos goûts)
- sel et poivre

Préparation :

1. Préchauffer le four à 170°
2. Battre les œufs, la farine, la crème et les épices.
3. Ajouter les épinards et en dernier le fromage.
4. Beurrer le moule ou utiliser un moule en silicone.
5. Verser la préparation dans le moule.
6. Enfourner pour 1h15 de cuisson.

Des petits morceaux de jambon peuvent être ajoutés. C'est délicieux avec une salade verte ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.