



Gratin de crozet épinard et raclette

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 180 g de crozets
- 30 cl de crème fraîche
- 150 g d'épinards surgelés
- 6 tranches de fromage à raclette
- Sel, poivre

Faire cuire vos crozets dans une casserole d'eau bouillante pendant 7 min.

Faire revenir vos épinards congelés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive et de l'ail, le temps qu'ils décongèlent.

Égouttez vos crozets, ajoutez la crème fraîche et les épinards.

Versez dans un plat à gratin. Déposez les tranches de fromage puis enfournez.

Cuire 20 min dans un four préchauffé à 200°C.

Servez bien chaud.