



## *Oeufs à la florentine*

### TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 10 min

### INGRÉDIENTS

- 700 g d'épinards surgelés
- 17 g de beurre demi-sel
- 27 g de farine
- 40 cl de lait entier
- 1 jaune d'oeuf
- 40 g de gruyère râpé
- 4 oeufs
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

### **Les épinards à la sauce Mornay**

Faire cuire les épinards dans du beurre fondu le temps indiqué sur le paquet. Dans une casserole, préparez votre sauce Mornay (béchamel au fromage) pour cela, réaliser un roux en mettant le beurre à fondre, puis ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule. Laisser cuire à feu doux pendant quelques min.

Toujours sur un feu moyen, verser progressivement le lait froid et mélanger régulièrement avec un fouet. Laisser cuire à ébullition pendant 5 min.

Assaisonner ensuite la béchamel de sel, de poivre du moulin et de noix de muscade.

Ajouter le fromage râpé et le jaune d'œuf.

### **Les oeufs mollets**

Faire cuire vos œufs pendant 4 min.

### **Dressage**

Dans un plat, versez vos épinards à la sauce mornay puis parsemez de gruyère râpé. Enfournez pendant quelques minutes le temps que le fromage gratine. Déposez les oeufs mollets et servez sans attendre.