



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE MAÏS AVEC ÉPINARDS FRAIS



★★★★★ (52)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1** petit oignon
- 1** gousse d'ail
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
- 50 g** de tomates séchées
- 400 g** d'épinards frais
- ½ boîte** des grains de maïs égouttés
- un peu** de sel & poivre
- un peu** de noix de muscade fraîchement moulue
- 700 g** de pommes de terre en robe de champs
- 100 g** de Gruyère

Liaison:

- 2** œufs
- 2 dl** de lait sans lactose
- 5 dl** de crème sans lactose
- un peu** de poivre
- ½ botte** de sauge

PRÉPARATION

- 1** Éplucher l'oignon et l'ail et les hacher finement. Faire chauffer l'huile de colza et faire revenir brièvement l'oignon, l'ail et les lardons. Ajouter les épinards avec les grains de maïs, couvrir et laisser revenir 7 à 8 minutes. Assaisonner avec les épices.
- 2** Éplucher les pommes de terre entre-temps et les couper en fines rondelles.
- 3** Liaison: Battre l'œuf dans un bol et incorporer le lait et la crème. Bien poivrer. Hacher finement la sauge et l'ajouter.
- 4** Répartir la masse d'épinards dans la forme à gratin, déposer les rondelles de pommes de terre dessus et tirer les épinards vers le haut avec une fourchette dans chaque coin. Verser la masse sur les pommes de terre et poivrer. Râper finement le Gruyère et le répartir sur la surface. Faire gratiner pendant 30 à 35 minutes à 180°C.

ASTUCE

- Les tomates séchées peuvent être remplacées par des lardons.