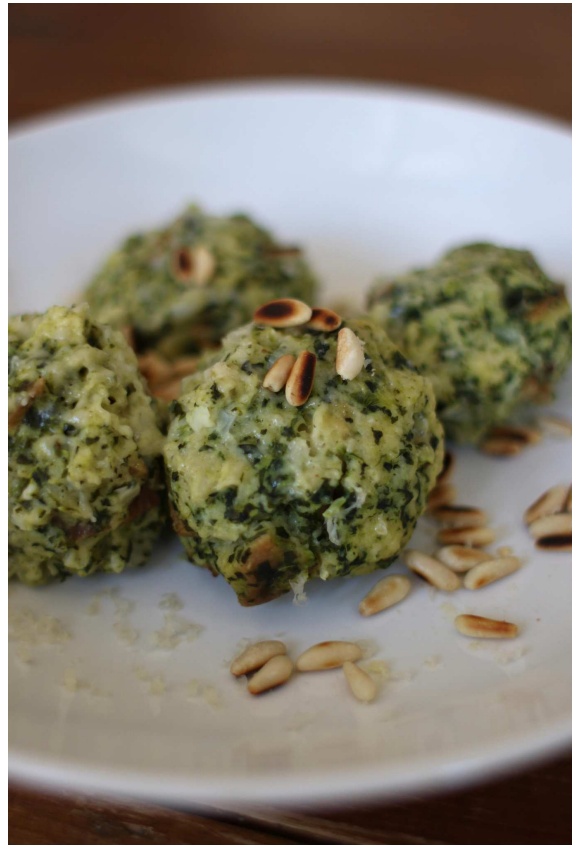


QUENELLES AUX ÉPINARDS GRATINÉES AU FOUR

Ingrédients:

pour 4 personnes

- 2 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 20 gr de beurre
- 50 gr de parmesan râpé
- 170 gr d'épinards frais
- 100 gr de semoule de blé fine
- sel, poivre



Les étapes

Lavez, essorez et émincez les épinards.

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec une pincée de sel et du poivre.

Ajoutez la semoule en pluie fine tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, puis les épinards. Faites cuire 10 mn en remuant régulièrement.

Préchauffez votre four à 200°C.

Retirez la casserole du feu, ajoutez les jaunes d'œufs, 20 gr de beurre, 15 gr de parmesan et du poivre.

Laissez refroidir une dizaine de minute.

En vous aidant de 2 c. à soupe formez des quenelles et déposez-les dans un plat à gratin. Saupoudrez de parmesan, enfournez 20-25 mn.

Source : <https://www.lacuisinedemathilde.com/2015/01/quenelles-aux-epinards-gratinees-au-four.html>