

Gratin de salade



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 salade de feuilles vertes voire un mélange de scarole, laitue, batavia ou autre
- 1 œuf
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 100 g de fromage râpé
- Sel & poivre 4 grains

Les étapes

Dans une casserole, faites cuire dans un peu d'eau les feuilles de salade préalablement lavées, pendant 30 minutes. Egouttez-les après cuisson.

Découpez les feuilles de salade cuites avec un couteau. Répartissez-les dans un plat à gratin allant au four.

Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un bol, battez l'œuf avec la crème fraîche épaisse. Salez et poivrez selon votre goût.

Versez l'appareil à gratin dans le plat, sur la salade. Couvrez de fromage râpé et enfournez votre gratin de salade pendant 20 minutes.

Immédiatement après la fin de la cuisson, servez le gratin de salade bien chaud, en accompagnement de belles viandes rôties.

ASTUCES

Ce gratin se mariera à merveille avec un rosbeef, un filet mignon de porc nappé de moutarde ou encore un savoureux poulet rôti.

Si vous souhaitez préparer un gratin plus complet, vous pouvez l'agrémenter de pommes de terre. Pour cela, alternez les couches de salade et de rondelles de pommes de terre.

Source : [Recette Gratin de salade \(cuisineaz.com\)](http://cuisineaz.com)