



Minis cocottes de pommes de terre aux épinards et aux oeufs

Pour 4 minis cocottes (2 à 4 personnes):

- 4 oeufs
- 4 pommes de terre moyennes
- 6 à 8 galets d'épinards en branches surgelés
- 1 gousse d'ail
- ¼ L de lait
- 2 cuillères à soupe rases de maïzena
- 2 cuillères à soupe de margarine
- sel, poivre
- muscade moulue

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper à l'aide d'une mandoline en fines rondelles. Les pré-cuire une dizaine de minutes dans une casserole d'eau bouillante. Les égoutter puis les refroidir sous l'eau. Réserver. Pendant ce temps, peler et dégermer la gousse d'ail. L'émincer finement. Faire fondre une cuillère de margarine dans une poêle bien chaude. Y faire revenir l'ail puis ajouter les galets d'épinards. Saler et poivrer. Laisser cuire à feu doux et à couvert, jusqu'à ce que les épinards se détachent.

Préparer une béchamel : faire fondre la seconde cuillère de margarine dans une casserole. Ajouter la maïzena et bien mélanger. Délayer avec le lait, en l'ajoutant petit à petit, hors du feu. Saler et poivrer généreusement. Ajouter de la muscade moulue. Remettre sur le feu et tourner constamment, jusqu'à épaississement.

Préchauffer le four à 180°C. Disposer une couche de lamelles de pommes de terre dans le fond des cocottes beurrées puis saler légèrement. Recouvrir d'une cuillerée d'épinards et napper de béchamel. Renouveler l'opération en terminant par une couche de pommes de terre. Fermer les cocottes et les placer dans un bain-marie. Enfourner pour 35 à 40min. Oter les couvercles, casser un œuf dans chaque cocotte et les replacer ouvertes dans le four. Les retirer dès que le blanc est cuit. Servir aussitôt.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !...

www.mirabellecuisine.canalblog.com