

Gratin de brocolis et d'épinards



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Faites le plein de légumes avec ce délicieux gratin !

Ingrédients

- 2 belles têtes de brocolis
- 500 g d'épinards - frais
- un peu de beurre
- 1 brique de crème - liquide
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez tous les légumes.
- 2 Faites cuire les brocolis 10 minutes en autocuiseur.
- 3 Faites sauter les épinards à la poêle dans un peu de beurre.
- 4 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
Mélangez les brocolis et les épinards dans un plat à gratin. Salez, poivrez, versez la crème liquide.
- 5 Enfournez environ 10 minutes.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

