

Gratin dauphinois aux épinards



Accompagnement **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

Pour changer du traditionnel gratin. Je l'ai servi avec une paupiette de veau, sauce à l'échalotte.

Ingrédients

- 400 g d'épinards - frais
- 800 g de pommes de terre
- 60 cl de crème
- sel
- poivre 5 baies

Préparation

- 1 Peler et couper en rondelles les pommes de terre.
- 2 Dans un plat à gratin, poser une première couche de pommes de terre. Saler et poivrer.
- 3 Etaler ensuite les épinards puis une deuxième couche de pommes de terre.
- 4 Ajouter la crème, saler et poivrer.
- 5 Enfourner pour 45 minutes environ à 180°C (th.6).

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

