

Gratin d'oeufs, épinards et crevettes grises



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Le p'tit plus de ce plat : les crevettes grises !

Ingrédients

- 4 oeufs
- 500 g d'épinards surgelés
- 200 g de crevettes grises
- 1 gousse d'ail
- 150 g de fromage râpé
- 2 cs de beurre
- 2 cs farine
- 35 cl de lait
- noix de muscade
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites décongeler et cuire les épinards 15 minutes avec un fond d'eau salée. Egouttez-les puis faites-les revenir 5 minutes à la poêle dans du beurre chaud. Ajoutez 1 gousse d'ail émincée, salez, poivrez et réservez.
- 2 Faites cuire les œufs durs, écaillez-les et coupez-les en 2. Préchauffez le four à 200°C (th.6-7).
- 3 Préparez la sauce au fromage assez épaisse. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez la farine, fouettez bien, puis le lait peu à peu, toujours en fouettant. Salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade. Incorporez ensuite les 150 g de fromage râpé et poursuivez la cuisson à feu doux pour qu'il soit bien fondu.
- 4 Frottez un peu de beurre dans le fond d'un plat allant au four. Disposez-y les épinards, puis les demi-œufs et enfin les crevettes grises. Nappez de sauce au fromage.
- 5 Enfournez 20 minutes. Le dessus doit être bien doré.
- 6 Accompagnez d'une purée de pommes de terre. C'est une recette délicieuse et facile.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

