

Gratin de purée de pommes de terre aux épinards et restes de raclette

Pour 4 personnes :

Ingrédients :

- 800g de pommes de terre
- 300g d'épinards à la crème surgelés
- 20cl de crème fraîche liquide
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade
- 150g de raclette

- 1.** Préchauffer le four à 180°.
- 2.** Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
- 3.** Faire bouillir une casserole d'eau et cuire les pommes de terre une vingtaine de minutes.
- 4.** Egoutter les pommes de terre puis les transvaser dans un saladier et les réduire en purée.
- 5.** Ajouter la crème fraîche avec le jaune d'oeuf , le sel et la muscade puis bien mélanger.
- 6.** Faire chauffer les épinards dans une casserole à feu doux puis les verser dans un plat à gratin
- 7.** Répartir la purée sur les épinards puis disposer les tranches de raclette et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

