



GRATIN DE CREPES EPINARDS RICOTTA

Pour 6 personnes

- 350 g d'épinards surgelés ou 450 g d'épinards frais
- 270 g de ricotta ou de brousse
- 180 g de parmesan râpé
- 1 œuf - 1 pincée de sel - 1 gousse d'ail - noix muscade.
- 3 cs d'huile

Sauce béchamel avec 50cl de lait, 50g de farine, 50g de beurre, 50g de parmesan râpé.

Préchauffer le four à 180°.

Dans une poêle faire revenir les épinards frais ou décongelés dans l'huile, avec la gousse d'ail coupée en 2 pendant 5 mn jusqu'à ce qu'ils perdent leur eau. Les mélanger avec la ricotta, le parmesan, la noix muscade et l'œuf.

Beurrer un moule de 30 – 35cm, verser sur le fond une fine couche de béchamel.

Faire cuire les crêpes et les garnir de farce. Les couper en 2 et les poser dans le moule.

Verser le reste de béchamel et saupoudrer de parmesan. Enfourner une vingtaine de minutes.