

## *Epinards crévés et gratinés*



### *Pour deux personnes*

#### *Ingrédients*

- 25 g de comté
- 25 g d'emmental
- 30 g de cacahuètes non salées
- 1/2 oignon rouge
- 2 cébettes
- 1 gousse d'ail
- 600 g d'épinard frais
- 2 dl de crème liquide à 35 % de MG
- 1/2 gousse de vanille
- 20 g de beurre doux
- 2 ou 3 c. à c. de vinaigre balsamique blanc
- 100 g de pâte de tomate (recette ci-dessous)
- Sel, poivre

#### *Déroulé*

- Râpez les fromages, concassez les cacahuètes, émincez l'oignon rouge et les cébettes, puis hachez la gousse d'ail.
- Enlevez délicatement les côtes des feuilles d'épinard sans les abimer.
- Dans une casserole, mettez à chauffer la crème avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, puis salez légèrement et poivrez bien comme il faut.
- Préparez votre plat de présentation qui doit pouvoir passer sous le gril du four.
- Dans une grande poêle, faites légèrement mousser le beurre à feu moyen fort, ajoutez l'ail haché et les épinards qui vont légèrement réduire.
- Si vous avez l'impression d'avoir trop d'épinards par rapport à la taille de votre poêle, faites cette opération en deux fois, mais pensez à séparer en deux l'ail et le beurre.
- Pour bien cuire les épinards, remuez-les avec deux fourchettes pour qu'ils soient enrobés par le beurre et l'ail mais ne les surcuisez pas, les feuilles doivent se tenir. N'oubliez pas qu'ils vont repasser au four pour être gratinés, c'est important de ne pas avoir de la bouillie.
- Débarrassez vos épinards dans un plat ou une assiette.
- Égouttez-les légèrement et placez-les dans la crème à peine tiède, déjà salée, poivrée et vanillée. Ajoutez les cacahuètes concassées, les cébettes et l'oignon rouge émincé, et le vinaigre (l'ensemble doit être légèrement acidulé), puis salez et poivrez si besoin selon votre goût.
- Dans le plat de présentation qui va passer au four, dressez au fond la pâte de tomates puis le mélange épinards-crème. Parsemez du mélange de fromages et passez sous le gril du four jusqu'à l'obtention d'une belle coloration pendant 2 minutes.
- Servez sans attendre ces épinards à la crème gratinés... Pas bon du tout !

## *Epinards crévés et gratinés*

### *Pâte de tomate*

#### *Ingrédients*

- 150 g de tomate de qualité
- 1c. à s. d'huile d'olive
- 30 g de ketchup
- 1c. à c. de vinaigre balsamique
- 8 feuilles de basilic effeuillé

#### *Déroulé*

- Dans une casserole à feu moyen, faites revenir les tomates dans l'huile. Salez après 5 minutes. Quand la tomate commence à être confite, ajoutez le ketchup et le vinaigre balsamique.
- Lorsque la cuisson est terminée, ajoutez les feuilles de basilic, remuez, débarrassez et laissez infuser l'ensemble jusqu'au refroidissement.
- Si besoin, rectifiez l'assaisonnement à froid.

