

Gratin de pommes de terre, épinards et roquefort



Décongélation des pommes de terre

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

100 g d'oignons grossièrement hachés

25 cl de crème fraîche

500 g d'épinards

600 g de pommes de terre à la saladaise

150 g de lardons fumés

5 cl de vin blanc sec

100 g de roquefort

Fleur de sel et poivre du moulin

Beurre

Dans une sauteuse faire tomber au beurre les épinards nettoyés et égouttés. Les assaisonner et réserver.

Faire décongeler les pommes de terre.

Dans une poêle faire revenir les lardons et les oignons quelques minutes en remuant puis ajouter le vin blanc. Laisser mijoter et ajouter la crème et le roquefort émiété.

Cuire 3 à 4 mn et réserver.

Dans un plat à gratin déposer une couche d'épinards, une couche de crème au roquefort (la moitié) et une couche de pommes de terre. Saler et poivrer et terminer par une couche de crème. Cuire à four préchauffé à 180° pendant 20 mn environ (adapter suivant le four).

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>