

Gratin d'épinards et de chou



Ingrédients

- 1 chou de Pontoise
- 500 g d'épinards
- 400 g de Brousse
- 1 cuillère à café de curcuma
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- sel et poivre

Les étapes

Blanchir le chou coupé en quartiers à l'eau bouillante salée et l'égoutter.

Cuire les épinards dans l'huile de tournesol, ajouter le chou égoutté et coupé en morceaux, les 2 œufs, le fromage frais, le curcuma et le cumin, sel et poivre. Bien mélanger et répartir cette préparation dans un plat huilé.

Cuire au four thermostat 6 durant 25 minutes et faire gratiner durant 5 minutes. Servir ce gratin d'épinards et de chou accompagné d'une salade.

Source : <https://www.ptitchef.com/recettes/plat/gratin-d-epinards-et-de-chou-fid-756015>