

Ingrédients

1 sac (300g) d'épinards
1 tomate
2 gousses d'ail
1 petit oignon
2 c. à thé (environ 10g) de bacon émietté
1 tasse (environ 200g) de fromage râpé, au choix
¼ c. à thé (1ml) d'huile d'olive
Sel et poivre, au goût

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Nombre de portion : 4

Préparation

Préchauffer le four à 400° F (200°C).

Dans un grand poêlon, faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile.

Ajouter les épinards, saler et poivrer au goût.

Ajouter le bacon émietté.

Cuire quelques instants, le temps de ramollir les épinards.

Verser dans un plat allant au four. Ajouter des tranches de tomates sur le dessus et saupoudrer de fromage.

Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.



Épinards aux
tomates gratinées

VALMONT

Depuis 1958