

Gratin de poisson à la florentine

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 600g de poisson blanc frais
- 400g d'épinards à la crème surgelés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote
- 1 pincée de sel
- fromage râpé
- 3 oeufs cuits durs

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Eplucher et couper l'échalote en morceaux et les oeufs en deux.
3. Faire revenir le poisson et l'échalote avec l'huile d'olive dans une sauteuse à feu doux.
4. Assaisonner de sel et émietter le poisson puis le verser dans un plat à gratin.
5. Faire chauffer les épinards dans une casserole à feu doux et recouvrir le poisson d'épinards puis parsemer de fromage râpé.
6. Répartir les oeufs sur le gratin et enfourner jusque le gratin soit bien doré.

