

Timbales d'épinards à la ricotta et aux condiments



Les ingrédients pour 6 ramequins de 125 ml :

12 tomates séchées à l'huile d'olive égouttées
250 g d'épinards frais
500 g de ricotta
3 gros oeufs battus
12 olives noires dénoyautées et hachées menu
2 c à s de basilic frais ciselé
2 c à s de parmesan râpé (facultatif)
2 c à s de câpres égouttées, rincées et hachées + câpres pour la décoration
Noix de muscade fraîchement râpée
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Beurrer généreusement les ramequins. Tapisser le fond de chaque ramequin d'1 tomate séchée et couper en petits morceaux les tomates restantes.

Nettoyer et laver les épinards et les mettre encore mouillés dans une casserole sur feu doux. Quand les feuilles sont tendres les plonger dans de l'eau froide. Les égoutter au maximum et les presser légèrement pour en extraire tout le liquide. Aérer ensuite délicatement les feuilles, en réserver quelque unes pour la décoration.

Tamiser la ricotta dans une passoire fine (je ne l'ai pas fait et l'ai mélangée pour la détendre) et lui incorporer les oeufs battus. Bien mélanger puis ajouter les épinards, les tomates séchées en morceaux, le basilic, les olives hachées (le parmesan si vous en mettez) et mélanger avec délicatesse. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel, poivre et muscade.

Répartir la préparation dans les ramequins jusqu'au bord et couvrir d'une feuille de cuisson.

Glisser au four préchauffé à 190° et cuire 20 mn jusqu'à ce que la ricotta frémisses (j'ai cuit 20 mn puis retiré le papier de cuisson et cuit 10 mn encore). Retire du four et laisser refroidir.

Pour le servir démouler les ramequins sur les assiettes, décorer de câpres, des feuilles d'épinards réservées et d'huile d'olive.

Déguster à température ambiante.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>