

## *Palets d'épinards au brebis*



### **Ingrédients (pour 3 personnes) :**

- 500 g d'épinards en branche
- 150 g de tomme de brebis
- 3 œufs
- 200 ml de lait
- 50 g de farine
- 40 g de beurre

### **Préparation :**

Mettre les épinards à décongeler quelques heures à l'avance.

Cuire les œufs 10 minutes dans l'eau bouillante, les sortir de l'eau et les laisser refroidir.

Préparer une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Saler et poivrer. Faire préchauffer le four à 180°C.

Ecaler les œufs et les hacher en tous petits morceaux, les ajouter aux épinards puis verser la béchamel dessus.

Mélanger après avoir rajouté 75 g de tomme râpée.

Poser le mélange en petits disques sur une plaque de cuisson et parsemer dessus le reste de fromage râpé.

Enfourner pour 10 à 15 minutes.

Servir lorsque le fromage a gratiné, éventuellement avec du riz en accompagnement.