



GRATIN DE PAIN NOIR AU FROMAGE FRAIS DE BREBIS ET AUX ÉPINARDS



QimiQ AVANTAGES

- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Préparation simple et rapide
- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur



15



INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

600 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

300 g Oignon(s), coupé fin

40 g Ail, finement hachées

200 g Beurre

400 g Épinards en branches, blanchiert

10 Jaune(s) d'œuf

125 g Noix, haché

10 Blanc(s) d'œuf

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

750 g Pain noir, ohne Kruste

300 g Schaffrischkäse

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter les épinards en branches, assaisonner et laisser refroidir.
2. Fouetter le QimiQ Classic non réfrigéré jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Ajouter les jaunes d'œufs et les noix, mélanger et ajouter aux épinards refroidis.
3. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à la masse d'épinards et QimiQ.
4. Engraisser une poêle (ou un plat à gratin). Couper les tranches de pain noir en gros morceaux et les mettre dans la poêle ou le plat.
5. Y verser la masse de QimiQ. Répartir les morceaux de fromage frais de brebis sur le gratin.
6. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes.