



# 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



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**120 g** Oignon(s), coupé fin

**10 g** Ail, finement hachées

**80 g** Beurre

**160 g** Épinards en branches, blanchie

**4** Jaune(s) d'œuf

**50 g** Noix, haché

**4** Blanc(s) d'œuf

Sel

Poivre noir, fraîchement moulu

**300 g** Pain noir, sans croûtes

**120 g** Fromage frais de brebis

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190° C (chaleur tournante).
2. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter les épinards en branches, assaisonner et laisser refroidir.
3. 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.
4. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer à la masse d'épinards et QimiQ.
5. 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.
6. Y verser la masse de QimiQ. Répartir les morceaux de fromage frais de brebis sur le gratin.
7. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes.