



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.