



Gratin d'épinards aux champignons de Paris

1 kg épinards surgelés en branches

500gr champignons de Paris

1/2 chèvre Petit Billy

50gr parmesan râpé

sel, poivre,

2 CS de crème fraîche liquide

gruyère râpé

Je mets les épinards surgelés au micro-ondes 20 minutes avec un peu de sel, au bout de ce laps de temps ils sont décongelés et cuits.

Les égouter et ne pas hésiter à bien les presser.

Couper les champignons en lamelles, et les faire revenir rapidement dans un petit peu de beurre, saler, poivrer et ajouter les 2 CS de crème fraîche.

Ecraser à la fourchette le chèvre, mélanger aux épinards et ajouter le parmesan râpé et les champignons.

Mettre le tout dans un plat à gratin, saupoudrer de gruyère.

Au four, le temps que l'ensemble gratine.