



Recette du gratin aux épinards de Stendhal



"Les épinards et Saint-Simon ont été mes seuls goûts durables, après celui toutefois de vivre à Paris avec cent louis de rente, faisant des livres », écrit Henri Beyle, alias Stendhal.

ÉTAPE 1

Éminces

- 1 faute ; 250 grammes
- 2 fautes ; 400 grammes
- 3 fautes ; 150 grammes

de champignon de Paris.



ÉTAPE 2

Équeutte, lave et égoute

- 1 faute ; 50 grammes
- 2 fautes ; 200 grammes
- 3 fautes ; 400 grammes

d'épinards frais.



ÉTAPE 3

Dispose les tranches de champignons sur les épinards en forme de poisson.



ÉTAPE 4

Dans un poêlon moyen, chauffe le beurre à feu vif jusqu'à ce qu'il soit fondu, puis ajoute les champignons et fait-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient doré, environ

- 1 faute ; 20 minutes
- 2 fautes ; 10 minutes
- 3 fautes ; 30 minutes

ÉTAPE 5

Fais bouillir les épinards dans 2 litres d'eau puis plonge-les dans l'eau froide. Égoutte-les.

ÉTAPE 6

Fais chauffé le four à

- 1 faute ; 170 degrés
- 2 fautes ; 250 degrés
- 3 fautes ; 90 degrés



ÉTAPE 7

Fait réduire

- 1 faute ; 10 cl
- 2 fautes ; 33 cl
- 3 fautes ; 100 cl

de crème fraîche épaisse dans une petite casserole à feu dou et assaisonne-la.

ÉTAPE 8

Beurre un petit plat allant au four (2 litres) et étale les épinards au fond, en une couche uniforme. Ajoute les champignons en arête de poisson. Verse la crème et cuit

- 1 faute ; 20 minutes
- 2 fautes ; 10 minutes
- 3 fautes ; 30 minutes

