GRATIN DE SOUFFLÉS ÉPINARDS
ET CRÈME AUX CHAMPIGNONS

Soufflés

Nb. portions
2

Préparation
15MIN

Cuisson
35MIN



INGRÉDIENTS

- **1 barquette de 4 soufflés Epinards Persil BIO Comptoir du Pastier**
- 15g de beurre
- 15g de farine
- 350mL de lait
- 250g de champignons de Paris frais
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

RECETTE

Préparation de la béchamel

- Laver et émincer les champignons de Paris.
- Eplucher et dégermer l'ail. Le ciseler.
- Réserver.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre puis ajouter la farine pour réaliser un roux.
- Ajouter le lait chaud. Assaisonner avec sel et poivre. Ajouter les champignons et l'ail.
- Cuire à feu moyen en remuant régulièrement jusqu'à épaississement.

Préparation du gratin

- Préchauffer le four à 210°C, chaleur tournante.
- Dans un plat à gratin, répartir les soufflés et les arroser de la béchamel aux champignons : les soufflés doivent être immergées aux trois quarts.
- Cuire au four pendant 30 à 35 min.
- Servir immédiatement.

ASTUCE

Ajouter de l'emmental râpé avant d'enfourner pour un effet gratiné.