

Épinards à la crème et œufs pochés

Tirée de Marthastewart.com

Ingrédients

- 7 c. à table de beurre
- ½ baguette de pain (ou brioche) coupé en cubes de ½ pouces
- 6 c. à table de farine tout-usage
- 3 tasses de lait
- ½ c. à thé de muscade moulue
- Sel et poivre
- Muscade moulue au goût
- 3 livres d'épinards crus avec les tiges enlevées. Bien les rincer sous l'eau mais ne pas trop égoutter pour conserver un peu de l'eau sur les feuilles. Vous pouvez aussi utiliser des épinards congelés (3 paquets de 10 onces) pour économiser du temps!
- 1 c. à table de vinaigre
- 12 œufs froids

Préparation

- Préchauffer le four à 350°C.
- Faire fondre 2 c. à table de beurre et en enrober les cubes de pain. Étendre sur une tôle à biscuit et cuire au four jusqu'à ce que les croûtons soient dorés, environ 8 minutes.
- Faire fondre 5 c. à table de beurre dans un chaudron à fond épais. Ajouter la farine et cuire en brassant jusqu'à une légère couleur dorée, environ 2 à 3 minutes. Ajouter 3 tasses de lait en fouettant et du sel au goût. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe assez pour recouvrir le dos d'une cuillère. Retirer du feu et couvrir pour éviter qu'une croûte se forme sur la béchamel. Vous pouvez aussi presser un papier parchemin directement sur le dessus de la sauce.
- Placer les épinards dans un grand chaudron, couvrir et cuire jusqu'à ce que les épinards tombent. Laisser refroidir et bien presser pour enlever tout le jus des épinards. Hacher grossièrement et ajouter à la béchamel.
- Pour faire les œufs pochés : faire frémir 1 ½ pouces d'eau dans un chaudron et ajouter le vinaigre. Casser un œuf à la fois dans un bol et faire glisser délicatement dans l'eau frémissante. Cuire 3 à 4 minutes. Retirer de l'eau.
- Déposer une bonne louche de béchamel dans le fond d'un plat et déposer dessus un œuf poché. Parsemer de croûtons

WoW!!!