

Gratin des Chartreux pour 10 à 12 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de fonds d'artichauts
- 1 kg de champignons de paris émincés
- 1kg d'épinard en branches (frais ou congelés)
- 1 cube de bouillon de volaille dans 20cl d'eau
- 125g de Comté râpé (éviter l'emmental +++)
- Du beurre pour le plat allant au four.

Pour la béchamel

- $\frac{3}{4}$ de litre de lait, $\frac{1}{2}$ écrémé.
- 1 pot de 25 cl crème
- 125g de beurre.
- 3 c-à-s de farine
- Noix de muscade, sel, poivre

Pratique :

- 1) Couper les artichauts en cubes et les réserver.
- 2) Emincer les champignons, les faire revenir dans de l'huile d'olive et les cuire pendant au moins 20 minutes et réserver les.
- 3) Ici les épinards étant congelés, les mettre 10 minutes dans de l'eau frémissante, les égoutter et réserver les.
- 4) Réaliser la béchamel :
Dans une casserole faire fondre le beurre, puis ajouter la farine et remuer avec une cuillère en bois si possible. Incorporer progressivement le lait tout en remuant avec la cuillère en bois, jusqu'à obtenir un mélange onctueux. Une fois le mélange onctueux obtenu, verser la crème fraîche, mélangez là alors à la béchamel et réservée là..
- 5) Beurrer le plat allant au four
- 6) Mettre au fond du plat, en couche, les cubes d'artichauts, verser un peu de béchamel dessus, mettez ensuite les champignons émincés et cuits, de nouveau une couche de béchamel, et la couche d'épinards, finir avec la béchamel, parsemée du comté râpé. Et verser en dernier le cour bouillon.

Mettre au four déjà pré- chauffé à 200° C ou Th 7, pendant 40 minutes.

