

Tian d'épinards

Ingrédients :

1 Kg. d'épinards, 3 cuillers d'huile d'olive, 2 cuillers de farine, 2 gousses d'ail, 1/2 verre de lait, 1 bouquet de persil, chapelure, poivre, sel.



- *Laver les épinards et les hacher finement, les essorer, hacher finement ail et persil.*
- *Dans un saladier, mélanger épinards, ail, persil, lait, huile, poivre, sel.*
- *Verser dans un tian (plat à gratin en terre cuite) huilé, saupoudrer de chapelure, arroser de filets d'huile, cuire à four très doux pendant 3 heures.*