

*Légumes variés*  
**Gâteau d'épinard**



**1h05**   **20 min**   **45 min**   **0**   **281**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
 pour **6** personnes

### Étape 1

#### Préparation des épinards

- 1 Éplucher et dégermer des gousses d'ail à l'aide d'un couteau d'office. Réserver dans un ramequin.
- 2 Émincer grossièrement les feuilles d'épinard préalablement lavées et essorées à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 3 Faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande casserole à feu doux.
- 4 Ajouter l'ail pelé et remuer pour l'imprégner de beurre.
- 5 L'huile empêche le beurre de brûler.
- 6 Quand le beurre commence à mousser, retirer les gousses d'ail et réserver dans un ramequin.
- 7 Remplir la casserole d'épinards hachés, saler, poivrer, saupoudrer de noix de muscade et laisser fondre les épinards en remuant à l'aide d'un spatule en bois.
- 8 Quand les épinards ont rendu toute leur eau de végétation, réserver dans un saladier et renouveler l'opération avec les branches fraîches jusqu'à épuisement.
- 9 Les petites pousses d'épinard peuvent être cuites sans les concasser préalablement.

2 kg **Epinard**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 50 g **Beurre**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 100 g **Crème liquide (fleurette)**  
 2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 2 c. à soupe **Huile d'olive**  
 2 **Beurre**

## Étape 2

### Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Dans un saladier, battre légèrement les œufs à l'aide d'un fouet.
- 2 Saler, poivrer, saupoudrer de noix de muscade.
- 3 Ajouter la crème et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Couvrir le saladier d'un film alimentaire et réserver au frais.
- 5 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 6 A l'aide d'un pinceau, badigeonner un moule à manqué de beurre fondu et réserver au frais.
- 7 Égoutter les épinards dans une passoire en les pressant avec un écumoire pour en extraire le jus.
- 8 Verser les épinards dans le mixeur puis mixer. Verser la purée obtenue dans un saladier.
- 9 Sortir le moule beurré et l'appareil à gâteau du réfrigérateur. Beurrer une seconde fois le moule à l'aide d'un pinceau.
- 10 Verser les épinards mixés dans le saladier contenant l'appareil à gâteau.
- 11 Mélanger au fouet pour bien les incorporer.
- 12 Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.
- 13 Verser la préparation dans le moule à gâteau et lisser le dessus avec une maryse.
- 14 Verser un peu d'eau dans un grand plat allant au four et placer le moule dedans pour une cuisson au bain-marie.
- 15 Enfourner à mi-hauteur à 180°C(Th.6) pendant 45 minutes.
- 16 Planter la pointe d'un couteau dans le gâteau pour vérifier la cuisson. Lorsqu'elle ressort nette, la cuisson est terminée.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Sortir le plat du four et retirer le moule du bain-marie.
- 2 Démouler le gâteau sur une assiette.
- 3 Verser un filet d'huile d'olive sur quelques pousses d'épinard frais et les disposer sur le gâteau.
- 4 Décorer avec quelques pincées de piment ou de paprika.