

Stein aux Girolles & Épinards à la Crème de Chèvre

INGRÉDIENTS

3 oeufs bio extra-frais
200 g de crème fraîche de chèvre bio
1 gousse d'ail écrasée
20 g de Comté râpé
ciboulette fraîche
thym frais ou séché
200 g de girolles
200 g d'épinards frais bio
huile d'olive
sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four sur chaleur tournante, 180°C.

Rincer les épinards. Déposer-les dans une sauteuse sur feu doux avec un filet d'huile d'olive. Saler puis couvrir quelques minutes. Egoutter en pressant bien avec une fourchette pour éliminer l'eau. Réserver.

Brosser et couper les pieds terreux des girolles. Les faire revenir rapidement dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer. Réserver.

Dans un saladier, déposer les oeufs, la crème fraîche, saler, poivrer. Ajouter la gousse d'ail écrasée, les herbes. Fouetter à l'aide d'une fourchette afin que le mélange soit bien homogène. Ajouter le Comté, les girolles (coupées dans le sens de la longueur si elles sont trop grosses), les épinards. Mélanger. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Verser dans un plat beurré allant au four. Enfourner 25 à 35 mn selon le four. Baisser à 170°C à mi-cuisson.

Se déguste tiède.