

Soufflé aux épinards, sauce tomate

3 gousses d'ail
1 échalote
1 cc de beurre à rôtir

Hacher, faire revenir.

600 g d'épinards en branches décongelés
sel

Ajouter, laisser revenir 2 minutes. Laisser tiédir.

3 dl de lait
2 cs de farine
1 cs de concentré de tomate
sel, poivre, paprika

Mélanger et porter à ébullition. Laisser tiédir.
Ajouter les épinards.

100 g de fromage râpé
4 jaunes d'œufs

Ajouter.

4 blancs en neige

Ajouter, mélanger délicatement. Cuire 50 minutes à 200° C.

Sauce

1 échalote hachée
beurre à rôtir

Faire revenir.

5 tomates concassées ou
1 boîte de tomates (selon saison)
sel, poivre, herbes

Ajouter et laisser cuire 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.