

# 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.