

Épinards aux tomates gratinées

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

Portions : 4

INGRÉDIENTS

1 sac (300 g) d'épinards

1 tomates

2 gousses d'ail

1 petit oignon

2 c.à thé (environ 10 g) de bacon en miettes

1 tasse (environ 200 g) de fromage râpé, au choix

1/4 c.à thé (1 ml) d'huile d'olive

Sel et poivre, au goût

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Dans un grand poêlon, faire revenir l'ail et l'oignon dans l'huile.
3. Ajouter les épinards. Saler et poivrer au goût. Ajouter le bacon émietté. Cuire quelques instants, le temps de ramollir les épinards.
4. Verser dans un plat allant au four. Ajouter des tranches de tomates sur le dessus et saupoudrer de fromage.
5. Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.