



 **60 minutes**

 **4 personnes**

- 200 g de "Grilletine" écrasées
- 200 g d'épinards
- 25 cl de bouillon de légumes
- 2 œufs
- 2 échalotes
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel & poivre

#platprincipal

#Grilletine

Cake aux épinards

Préchauffez votre four à 180°C.

Pelez et émincez l'oignon et les échalotes. Mixez ou râpez les "Grilletine" pour en faire des miettes. Lavez les épinards et hachez-les.

Dans une poêle anti adhésive, faites chauffer l'huile et faites revenir l'oignon et les échalotes 5 minutes à feu moyen en remuant.

Dans un saladier, mélangez les miettes de "Grilletine", le lait, les œufs battus, la muscade, les épinards, les échalotes et l'oignon.

Mixez grossièrement et versez dans un moule à cake.

Enfournez pour 30 à 40 minutes, en surveillant. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.