Gratin de pomme de terre, épinards et gorgonzola

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 600 g de pommes de terre
- 500 g d'épinards en feuilles
- 40 g de parmesan râpé
- Sel
- Poivre
- Pour la béchamel :
- 50 cl de lait entier
- 50 g de gorgonzola
- 40 g de beurre demi-sel
- 4 c. à soupe légèrement bombées de farine

La **recette**

Etape 1

Faire cuire les pommes de terre entières dans de l'eau salée pendant 15 minutes. Refroidir, éplucher et couper en rondelles. Réserver.

Etape 2

Laver, équeuter et égoutter les épinards. Les faire suer à la casserole jusqu'à évaporation complète de l'eau. Réserver. Préchauffer le four à 180?°C.

Etape 3

Préparer la béchamel : faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger. Verser le lait progressivement tout en remuant jusqu'à épaississement. Incorporer le gorgonzola et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde.

Etape 4

Dans un plat à gratin, alterner les couches d'épinards et de pommes de terre. Napper de béchamel, saler, poivrer et saupoudrer de parmesan râpé.

Etape 5

Enfourner pour 20 à 30 minutes. Servir chaud avec un mesclun assaisonné à l'huile de noisette.