

Gratin de semoule aux épinards

Dès 9 mois

Préparation : **10 minutes** – Cuisson : **20 minutes**

Difficulté : ★ - Coût : €

- 100 g de feuilles d'épinards
- 20 cl de lait de suite
- 10 g de gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf
- 20 g de semoule
- 1 noix de beurre ou un filet d'huile
- 1 pincée de sel

1 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Lavez soigneusement les épinards et faites-les blanchir pendant 10 min, en les plongeant dans de l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez-les et mixez-les avec le gruyère.

2 Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition puis, retirez la casserole du feu et jetez-y la semoule en pluie.

3 Ajoutez-y les épinards additionnés du gruyère, le jaune d'œuf et la noix de beurre. Mélangez bien le tout.

4 Enfourez la préparation une dizaine de minutes dans un plat adapté, légèrement beurré, et servez.

