

# Terrine

## aux épinards



458

### **Pour 6 personnes**

1 kg d'épinards frais

100 g de ricotta

3 œufs

10 cl de crème liquide

1 oignon

30 g de beurre + 20 g pour le moule  
sel et poivre

Préchauffe le Four à 180°. Prépare un bain-marie en enfournant un grand plat à demi rempli d'eau. Lave et égoutte les épinards. Equeute-les. Pèle et hache l'oignon. Fais fondre le beurre dans une sauteuse, mets-y l'oignon à fondre 3 min puis ajoute les épinards. Fais-les "tomber" jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus de cuisson. Presse soigneusement les épinards et hache-les grossièrement au couteau.

Dans un saladier, bats les œufs avec la crème liquide et la ricotta écrasée à la fourchette. Sale et poivre. Ajoute les épinards. Mélange intimement. Verse la préparation dans un moule à cake beurré. Plac eau four, au bain-marie, pendant 1 h environ. Laisse refroidir complètement puis place au frais. Démoule la terrine, découpe-la en tranches et sers.