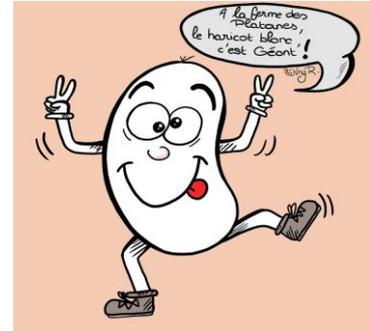


Gratin de haricots blancs à la tomate et aux épinards

Pour 4 personnes :

- 700g de haricots blancs cuits
- 400g de tomates concassées
- 3 tomates séchées
- 200g d'épinards frais ou surgelés
- 50g de parmesan râpé
- 125g de mozzarella en tranches
- 2 gousses d'ail écrasées
- 15mL d'huile d'olive
- 1 càs de thym
- 1 càs de romarin
- sel, poivre



- 1) Préchauffer le four à 200°C
- 2) Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, y cuire l'ail une minute puis ajouter les tomates concassées, le thym, le romarin, saler et poivrer, mélanger et cuire une minute.
- 3) Ajouter les haricots blancs et porter à ébullition.
- 4) Ajouter les épinards, les tomates séchées, bien mélanger et laisser sur feu moyen jusqu'à ce que les épinards soient cuits (environ 10 minutes).
- 5) Verser la préparation dans un plat huilé. Déposer les tranches de mozzarella et parsemer le parmesan. Mettre au four 10 à 15 minutes. Puis passer deux minutes au grill pour dorer le fromage fondu.

Source : www.menu-vegetarien.com