

OEUFS À LA FLORENTINE

Sauce Mornay:

- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 tasse (100 g) de fromage gruyère râpé
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de muscade moulue

Épinards à la crème:

- 1 échalote française, hachée
- 2 c. à soupe (30 ml) de beurre
- 1/4 tasse (60 ml) de crème 35 %
- 13 tasses (310 g) de bébés épinards

Oeufs pochés:

- 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre blanc
- 4 œufs

Sauce Mornay:

Dans une petite casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute. Ajouter le lait et porter à ébullition en brassant constamment à l'aide d'un fouet. Poursuivre la cuisson 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Hors du feu, ajouter le fromage, le jaune d'œuf et la muscade. Saler et poivrer. Remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Couvrir et réserver au chaud.

Épinards à la crème:

Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, attendrir l'échalote dans le beurre. Verser la crème et laisser réduire de moitié. Ajouter les épinards et cuire 1 minute ou jusqu'à ce qu'ils soient tombés. Saler et poivrer. Réserver au chaud.

Oeufs pochés:

Dans une casserole d'eau frémissante salée, verser le vinaigre blanc. Casser les œufs dans de petits ramequins. Les glisser un à la fois, au fur et à mesure, dans l'eau. Laisser pocher de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les jaunes soient coulants et les blancs cuits, mais tremblotants. Égoutter les œufs sur du papier absorbant.

Répartir les épinards dans des assiettes. Y déposer les œufs, puis napper de la sauce. Caraméliser la sauce à l'aide d'une petite torche de cuisine, si désiré. Servir les œufs à la florentine avec du pain grillé.