

# Recettes créoles de la mer

## Gratin d'épinards aux crevettes et noix de Saint-Jacques

### Ingrédients pour 2 personnes

- 500 gr d'épinards hachés
- 8 grosses crevettes roses
- 8 noix de Saint-Jacques avec corail
- 2 œufs
- 5 cl de rhum vieux
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel
- Poivre
- Fromage râpé pour saupoudre

Budget : €€

Difficulté : Facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 35 mn

Plonger les épinards encore surgelés dans une casserole d'eau salée bouillante pendant 5 mn.

Egoutter les épinards et les étaler dans un plat préalablement beurré allant au four. Faire chauffer de l'huile dans une poêle.

Lorsque l'huile est bien chaude, y verser les noix de Saint-Jacques et les crevettes. Arroser avec le rhum vieux et faire flamber.

Disposer ensuite noix et crevettes sur les épinards.

Casser les œufs dans un récipient.

Ajouter le persil, la moutarde à l'ancienne et la crème fraîche.

Bien mélanger le tout et verser cette préparation dans le plat.

Saler et poivrer.

Saupoudrer de fromage râpé.

Préchauffer le four à 150° et enfourner ensuite le plat pour 30 mn environ.

Se déguste chaud.