

TERRINE DE FROMAGE BLANC AUX ÉPINARDS

600 g épinards
2 échalotes
1 carotte
10 cl de crème
60 g beurre
500g de fromage blanc
2 œufs
200g de semoule de blé dur
Sel, poivre
1/3 Càc de muscade
1/3 Càc de gingembre (ou un petit morceau de frais râpé)



Laver les épinards en laissant les queues et plonger-les dans une casserole à couvert et à feu moyen. Tourner trois fois pendant 15 minutes et mettre de côté. Hacher les échalotes, râper la carotte et faire-les revenir une minute sur feu vif dans un peu d'huile d'olive. Egoutter les épinards, mettre dans un saladier avec 20 cl de son eau de cuisson, la crème, le beurre et mixer. Y ajouter le fromage blanc, les légumes saisis, la muscade, le gingembre, 2 œufs, saler et poivrer. Une fois le tout bien mélangé, finir avec la semoule de blé dur versée en pluie. Mettre le tout dans un moule plat (pas trop large), puis enfourner 45 minutes à 180°C. Sortir du four et couvrir. Laisser au moins 30 minutes. Ce plat s'accommode bien avec quelques crudités et houmous.