

## CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS CRÉMEUX CUITS AU FOUR



Temps Total  
**0 MIN.**

Portion  
**5 OZ / 150 G**

Difficulté  
**FACILE**

Rendements  
**20**

Rempli de toutes les valeurs nutritives des épinards, ce plat de légumes crémeux et fromagé cuit au four fera le bonheur de tous vos clients.

### INSTRUCTIONS

1. Cuire les épinards. Bien égoutter. Disposer dans un plat de cuisson graissé.
2. Mélanger la soupe et le lait. Verser sur les épinards. Garnir de croûtons et de fromage.
3. Cuire au four à 350 °F (180 °C) jusqu'à ce que le fromage soit bruni et que les épinards soient bien chauds.