

## SOUFFLÉ DE JEF (Jambon Epinards Fromage)

- Sauce Mornay maison
- 130 g de pousses d'épinards
- 70 g de jambon blanc
- 3 blancs d'œufs
- Basilic frais
- Sel et poivre du moulin

Faire la sauce Mornay et réserver.

Laver les pousses d'épinards à l'eau claire et les égoutter. Chauffer un wok avec un filet d'huile d'olive pour les y faire fondre à feu doux. Saler, poivrer et réserver.

Mixer le jambon, les épinards et le basilic le plus finement possible. Verser dans un grand cul de poule, ajouter la sauce Mornay et mélanger.

Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme dans un cul de poule. Les incorporer doucement à la préparation.

Beurrer des ramequins individuels ou un grand plat allant au four. Garnir avec la préparation.

Enfourner à four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant environ 20 minutes pour des ramequins individuels et environ 40 minutes pour un grand plat.

