ŒUF BIO FLORENTINE

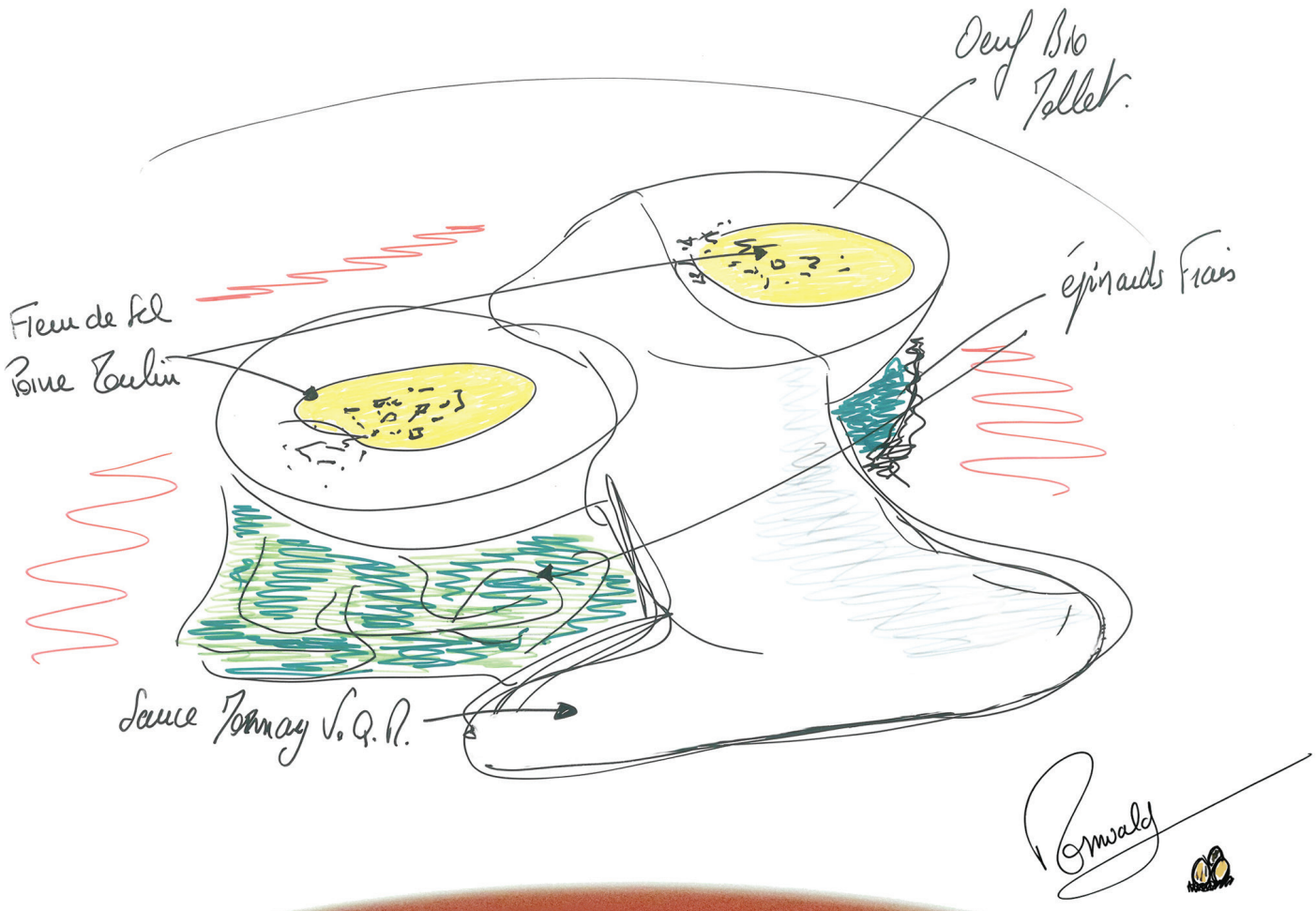
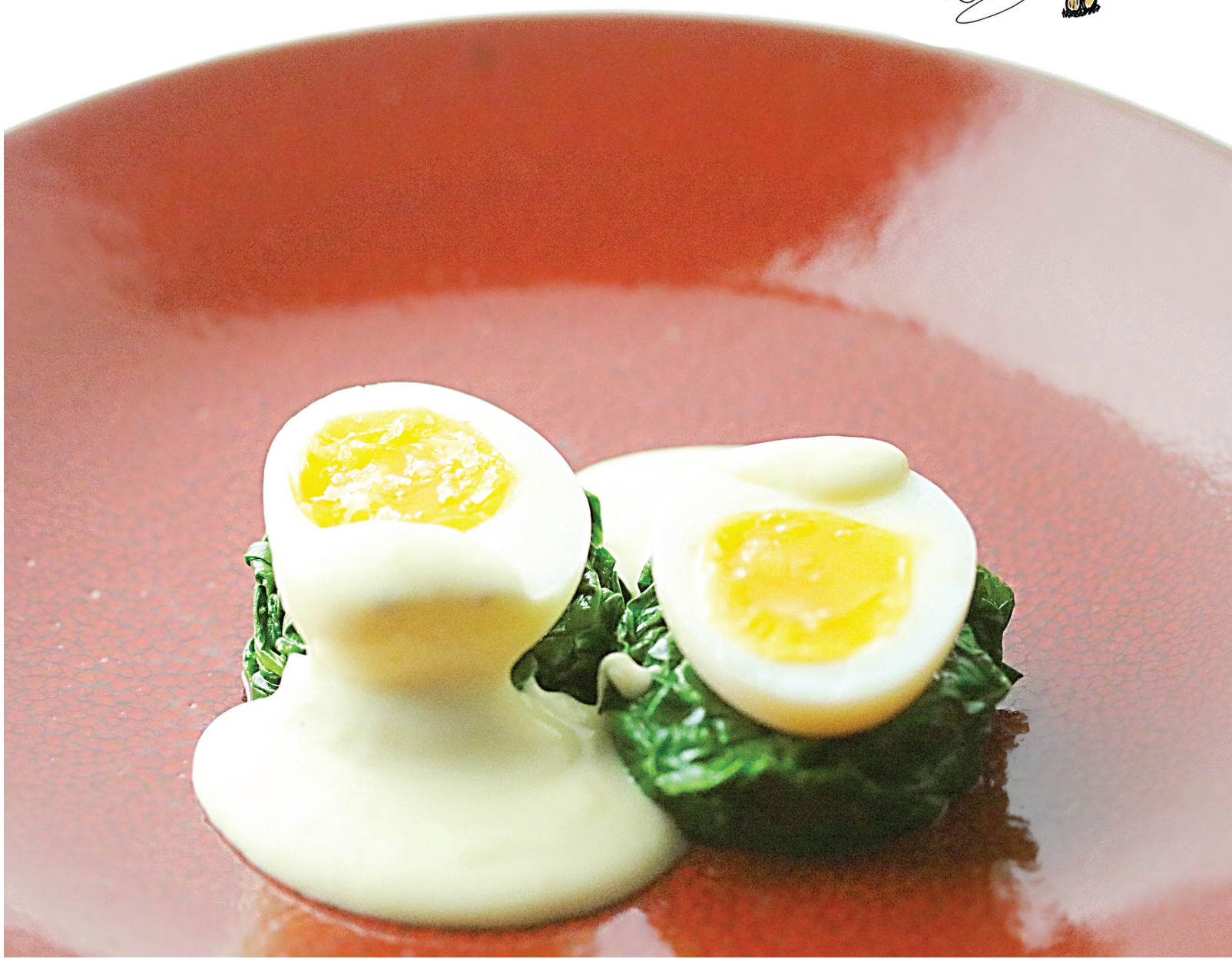
ENTRÉE CHAUDE

Pour 6 personnes

Temps de préparation : **25 min**
Temps de cuisson : **6 min**

Ingrédients

– 6 œufs
– 25 g de beurre
– 800 g d'épinards frais
– 30 g de beurre
– 30 g de farine
– 50 cl de lait
– 6 portions de La Vache qui rit
– 2 jaunes d'œufs
– sel
– piment de Cayenne
– muscade

Préparation

1. Cuire la béchamel puis ajoutez les jaunes d'œufs et La Vache qui rit.
2. Cuire les œufs mollet : 6 minutes à l'eau bouillante. Les écaler.
3. Cuire les épinards dans un beurre noisette salé.
4. Dressez les œufs sur un nid d'épinards puis nappez de sauce.