

# TREMPETTE AUX ÉPINARDS ET AUX ARTICHAUTS

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients 35 g de beurre  
45 g de farine tout usage  
500 ml de lait 2%  
1/3 de tasse de vin blanc sec  
171 g d'épinards (1 sac)  
200 g de cœurs d'artichauts (2/3 de canne de 398 ml)  
130 g de fromage gruyère  
1/3 c. à thé de muscade  
Sel et poivre au goût  
Biscottes assorties  
Nachos assortis  
Tranches de pain baguette de la veille  
Feuilles d'épinard et tomates cerise pour la décoration

## Méthode

Hacher grossièrement les feuilles d'épinard. Mettre une noix de beurre dans un poêlon, cuire légèrement les épinards puis réserver. Couper les artichauts en cubes.

## Sauce Mornay (béchamel avec du fromage)

Pour notre sauce Mornay, mettre le beurre dans un petit chaudron. Lorsqu'il est fondu, ajouter la farine et bien mélanger (le résultat se nomme roux blanc). Ajouter le lait froid sur le roux blanc et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le vin blanc, les épinards, les artichauts, la muscade, le sel, le poivre et le fromage. Mélanger et cuire jusqu'à ce que la sauce devienne épaisse.

## Dressage

Soit servir individuellement ou sur une grande assiette de service pour tous. Au centre d'une grande assiette, mettre dans un bol la sauce et entourer de nachos, de tranches de pain baguette et de biscottes.



Chef Croze