

Guillaume Royer, meilleur ouvrier de France,
Chef étoilé du 1131
Restaurant de l'Abbaye de la Bussière-sur-Ouche
Salade et gratin d'épinard !

INGREDIENTS

Pour la salade :

- 🌿 Jeunes pousses d'épinard
- 🌿 Moutarde à la noix
- 🌿 Xérès
- 🌿 Vinaigre de vin
- 🌿 Jambon cuit à l'os
- 🌿 Morbier

Pour le gratin :

- 🌿 Feuilles d'épinard
- 🌿 Vert de blette
- 🌿 Brillat-savarin
- 🌿 Echalote
- 🌿 Ail
- 🌿 Huile d'olive
- 🌿 Sel

DEROULE DE LA RECETTE

Préparer une salade d'épinards :

Prendre de jeunes pousses d'épinard, les laver.

Pour la vinaigrette, utiliser de la moutarde à la noix, du vinaigre de vin et du Xérès.

Ajouter sur ces jeunes pousses la vinaigrette.

Prendre un jambon cuit à l'os, découper de gros morceaux.

Puis découper des morceaux de morbier.

Ajouter les morceaux de jambon cuit à l'os et les morceaux de morbier dans la salade.

Préparer un gratin d'épinards :

Couper grossièrement les feuilles d'épinard et mettre les queues de côté.

Faire chauffer une poêle à sec dans laquelle on dépose les épinards. Verser une cuillère d'eau et un peu de sel, recouvrir la poêle avec un couvercle. Laisser cuire.

Dans l'eau de végétation des épinards, ajouter de l'échalote, de l'ail haché, une noisette de beurre, un peu d'huile d'olive et ajouter deux ou trois morceaux de brillat-savarin.

Ajouter cette préparation dans un plat. La recouvrir de vert de blettes et des queues d'épinard que nous avons mises de côté. Et mettre au four à 160°.

L'astuce du chef : accompagnez ce gratin aux épinards d'un suprême de volaille !