

Œufs florentine



- 8 œufs
- 1 béchamel
- 1 kg d'épinard
- Sel - Poivre

1. Etape 1

Faire cuire les œufs durs ainsi que les épinards.

2. Etape 2

Préparer une sauce béchamel et en napper les œufs et les épinards.

3. Etape 3

Saler et poivrer.