

Épinards au gratin  
2 portions

**Ingrédients:**

- 30 ml (2 c. tab) d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 300 g d'épinards
- 1 tomate en tranche
- 250 ml (1 tasse) de fromage râpé
- Sel et poivre au goût

Préchauffer le four à 400°F. Dans un poêlon (allant au four), chauffer l'huile, ajouter l'ail et les épinards, cuire une minute. Saler et poivrer. Retirer du feu, ajouter les tranches de tomates et le fromage. Déposer au four jusqu'à ce que le fromage soit doré.