 **Pain de Veau aux Épinards**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Pain-de-veau-aux-%C3%A9pinards-fevrier-2009-025.jpg) **Pour 6 gourmands**

**- 450 g de feuilles d'épinards surgelées   
- 500 g de veau (j'ai pris des escalopes)   
- 120 g de jambon blanc   
- 2 échalotes   
- 1 petite gousse d'ail   
- 100 g de Comté râpé   
- 3 œufs   
- 3 càs de persil haché   
- noix de muscade   
- sel & poivre du moulin**

**un moule à cake de 24 cm X 11 cm beurré  
Préchauffer le four à 150°C (Chaleur tournante).**

Faire dégeler les feuilles d'épinards à feu doux (ou au micro-ondes). Les égoutter en les pressant pour leur faire rendre l'eau.  
Mixer le veau, le jambon, l'échalote et l'ail. Ajouter les épinards et mixer de nouveau.  
Ajouter à la préparation le fromage, les œufs battus et le persil.  
Râper un peu de noix de muscade, saler et poivrer.  
Remplir le moule (un moule à cake en pyrex pour moi).  
Enfourner pendant 1 heure. Vérifier la cuisson.  
Démouler.  
Couper en tranches.  
Servir chaud ou froid.