 **Quenelles d’épinards à la ricotta**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Le coulis de tomate :**J'ai préparé le [**Coulis de tomates au Thermomix**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/), mais vous pouvez le préparer
à la casserole en suivant la recette [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/).
Réserver.

**Les Quenelles d’épinards à la ricotta:
- 2 oignons moyens**
**- 2 gousses d'ail**
**- 500 g d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **surgelés en feuilles (1)
- 250 g de** [**ricotta**](https://recettes.de/ricotta) **- 55 g de farine
- 3 œufs
- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**
**- 100 g de crème fraîche liquide**
**- Huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin**
**Préchauffage du four à 200°C** 

Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.
Faire blondir l'oignon dans une cuillerée d'huile.
Ajouter les épinards et l'ail et laisser revenir  en remuant jusqu'à ce que les épinards soient dégelés.
Hacher les épinards au couteau et réserver.
Mélanger dans un saladier la ricotta et la farine.
Ajouter les œufs et battre à la fourchette pour obtenir une crème lisse.
Incorporer les épinards et la moitié du comté.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Former des quenelles avec deux grosses cuillères, et les déposer dans le plat.
Arroser chaque quenelle d'une grosse cuillerée de coulis de tomate
puis de la crème liquide.
Saupoudrer avec le fromage restant.
Enfourner pour une vingtaine de minutes.
Servir chaud.