**Mousse d'épinards**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/07/mousseline-d%C3%A9pinards-juin-2009-023-copie.jpg) **Pour 7 petites mousses**

- **400 g d'épinards hachés surgelés  
- 2 œufs  
- 200 g de crème fraîche épaisse  
- 60 g de comté râpé  
- 6 pétales de tomates confites**   
**- sel, poivre du moulin et muscade**

**empreintes ½ sphères en silicone ou moules à muffins  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

Passer les épinards congelés quelques minutes au micro ondes pour les décongeler.  
Les verser dans une passoire et les laisser égoutter en pressant bien pour éliminer le maximum de liquide.  
Égoutter les pétales de tomate sur un papier absorbant et les couper en petits dés.  
Dans un petit saladier, battre les œufs avec la crème.   
Ajouter le fromage râpé, du sel, du poivre et une pincée de muscade.  
Ajouter enfin les dés de tomates.  
Verser la préparation dans des moules beurrés s'ils ne sont pas en silicone.  
Enfourner pendant 25 minutes environ.  
Démouler dans les assiettes.  
Je les ai servies tièdes avec quelques tranches de tomates saupoudrées de [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)