**Galettes d'épinards**

15 minutes + 20 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) : - 500 g d'[épinards](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_l-epinard_1.aspx) en branche
- 50 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx)
- 35 g de farine
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 3 cuillères à soupe d'huile
- noix de [muscade](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_muscade_1.aspx)
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

Lavez puis hachez grossièrement les épinards et faites-les sécher dans une casserole sur le feu en remuant de temps en temps.

Mélangez-les avec la farine, les oeufs, le beurre, du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.

Laissez cuire dans la casserole durant 10 minutes puis laissez refroidir.

Préparez un bain d'huile chaude. Faites des beignets en prenant de grosses cuillerées de pâte et en les aplatissant en [galettes](http://www.marmiton.org/Magazine/Dossiers-Marmiton_selection-de-recettes-de-crepes-et-de-galettes_1.aspx). Plongez-les dans l'huile chaude et laissez cuire 5 minutes de chaque côté. 

Boulettes aux épinards

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 250 g d'[épinards](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_l-epinard_1.aspx) frais
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 100 g de chapelure
- [Sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)
- Huile pour la cuisson

**Préparation de la recette :**

Hachez finement les épinards et l'oignon.

Mélangez le tout avec les oeufs, la chapelure, [le sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-sel_1.aspx) et le poivre selon les goûts.

Formez de petites [boulettes](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_roulez-boulettes_1.aspx) assez plates et faites cuire à la poêle dans un fond d'huile. Quand elles sont bien dorées, c'est prêt!