



EPINARDS À LA RUSTIQUE

INGRÉDIENTS

- Ail,
- Épinards
- Chair à saucisse
- Comté en dés
- sel, poivre et de la matière grasse
(beurre ou huile)

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 25MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Dans une cocotte faites revenir l'ail dans le beurre et ajouter les épinards lavés, laisser cuire à feu vif pendant 10 mn tout en remuant.

Faites rissoler la chair à saucisse dans une poêle sans matière grasse puis mélanger la aux épinards.

Puis rajouter le Comté préalablement découpé en dés.

Remettre sur feu moyen pendant 2 à 4 mn.

Dans un plat de pâtes, c'est succulent !