



# EPINARDS FRAIS AU BEURRE D'ÉPICES

## INGRÉDIENTS

- 1kg d'épinards frais
- 50g de beurre
- ½ c-à-c d'épices en poudre suivants :  
cannelle ; curcuma ; gingembre et  
paprika .
- Sel et poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 5MN**  
**TEMPS TOTAL : 25MN**

## PRÉPARATION

Sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser ramollir à T° ambiante.

Préparer les épinards, retirer les nervures, laver les feuilles dans plusieurs eaux et les égoutter.

Les couper en carrés, ajouter les épices au beurre ramolli, mélanger soigneusement.

Mettre le beurre d'épices à fondre dans une grande cocotte, ajouter les épinards, saler et poivrer légèrement puis faire cuire pendant 5 mn en remuant sans arrêt.

Servir aussitôt.