



ÉPINARDS AUX ŒUFS

INGRÉDIENTS

- Épinards
- Quelques pommes de terre
- 2 œufs par personne,
- Crème fraîche,
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Peler et laver les pommes de terre, les couper en dés .

Laver les épinards, faire blanchir quelques minutes, les égoutter et essorer à la main une fois refroidis

Dans un peu d'huile et de beurre faire sauter les pommes de terre

Hacher grossièrement les épinards, les rajouter avec les pommes de terre et laisser jusqu'à cuisson complète. Saler et poivrer.

Arroser avec de la crème pour avoir une bonne consistance.

Faites de trous dans les épinards et y casser les œufs pour les cuire.

Saler et poivrer. Sortir du feu et servir.