EPINARDS À LA MÉDITERRANÉENE

INGRÉDIENTS

- 400g de pousses d'épinards
- 250g de tomates
- 2 c-à-c d'huile d'olive
- 1 c-à-c de basilic
- 1 gousse d'ail
- 2 c-à-s de parmesan râpé
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 12MN
TEMPS TOTAL : 27MN

PRÉPARATION

Couper les tomates en morceaux.

Equeuter les épinards, les rincer, les essorer et les ciseler grossièrement.

Peler et hacher l'ail.

Faire chauffer 1 cuil. à café d'huile dans une sauteuse, y faire cuire les tomates 4 mn tout en remuant.

Ajouter l'ail, saupoudrer de basilic, saler, poivrer, remuer et faire cuire 2 à 3 mn de plus.

Réserver dans un plat.

Dans la même poêle, faire chauffer à nouveau 1 cuil. à café d'huile, y faire suer les épinards 3 mn tout en remuant, jusqu'à ce qu'ils fondent.

Saler et poivrer.

Incorporer les tomates réservées et faire réchauffer le tout 2 mn, à feu moyen.

Saupoudrer de parmesan.