

Épinards aux Pignons de Pin et à la Fourme d'Ambert

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|-------------|
| - EPINARDS | 400g frais |
| - PIGNONS DE PIN | 3 c à soupe |
| - FOURME D'AMBERT | 50g |
| - OIGNON(S) | 1 petit |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Emincez finement l'oignon.
- Faites griller à sec les pignons de pin. Réservez.
- Coupez la Fourme d'Ambert en dés.
- Faites fondre l'oignon dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Ajoutez les épinards frais et couvrez 1 minute. Mélangez ensuite pour faire fondre toutes les feuilles.
- Incorporez les pignons grillés, un peu d'ail, sel et poivre.
- Un peu avant de servir, intégrez les dés de fromage.

