

Epinards Mixés aux Oeufs Durs

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- Épinards 500-650g en branches
- Crème Fraîche
- Oeufs 2
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Rafraîchissez-les sous l'eau froide et réservez.
- Equeutez les feuilles d'épinard.
- Faites-les ensuite fondre dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajoutez un peu de crème fraîche puis transvasez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Mixez 10-15 secondes en position Turbo.
- Récupérez alors les épinards mixés et placez-les dans un plat.
- Rectifier l'assaisonnement mais également ajoutez un peu de crème si nécessaire.
- Réchauffez au micro-onde.
- Ecalez les œufs et écrasez-les à la fourchette. Salez et poivrez.
- Répartissez les œufs concassés sur les épinards chauds et servez sans attendre.

