



Épinards piquants aux œufs et à la crème



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme d'épinards surgelés
huile d'olive
2 oignons (émincés)
1 piments verts (émincé)
1 bouquet de coriandre (ciselée - réservez quelques brins)
2 décilitres de crème
4 œufs
paprika en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Laissez décongeler les épinards.
- 2.** Faites revenir les oignons et le piment vert dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les épinards et poursuivez la cuisson. Salez, poivrez et parsemez de coriandre ciselée.
- 3.** Versez les épinards dans un plat de cuisson, nappez de crème et cassez quatre œufs par-dessus.
- 4.** Faites cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 5.** Arrosez d'un filet d'huile d'olive et parsemez de coriandre et de paprika.