



Power bites thaïes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 poignée de feuille d'épinards fraîches
- 2 cuillères à soupe d'arachides (non salées, ou noix de cajou)
- 1 échalot (petit)
- 1 pièce de gingembre
- 1 piment
- 1 bouquet de coriandre
- 1 citron vert

Méthode de préparation

- 1.** Hachez grossièrement les arachides. Hachez finement l'échalote, le gingembre, le piment épépiné et la coriandre.
- 2.** Pelez le citron vert et coupez-le en petits morceaux.
- 3.** Mélangez bien le tout dans un bol.
- 4.** Dans un plat, étalez les feuilles d'épinards.
- 5.** Répartissez dessus le mélange aux arachides.
- 6.** Le but est de plier chaque feuille en deux et de la déguster en une bouchée.