



# ÉPINARDS À LA CRÈME AVEC POMMES DE TERRE RÔTIES ET ŒUF AU PLAT



## QimiQ AVANTAGES

- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Peut être réchauffé sans problème



15



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### POUR LES ÉPINARDS À LA CRÈME

**125 g** QimiQ Base crème, réfrigéré

**600 g** Spinat, tiefgefroren,

Ail

Sel et poivre

### POUR LES POMMES DE TERRE RÔTIES

**600 g** Pommes de terre

**50 g** Beurre

**1** Oignon(s), finement hachées

Sel et poivre

### POUR LES ŒUFS AU PLAT

**4** Œuf(s)

**10 g** Beurre

Sel

## PRÉPARATION

1. Faire décongeler les épinards et les réchauffer. Les relever d'ail, de sel et de poivre et les affiner de QimiQ Classic froid.
2. Cuire les pommes de terre, les éplucher et les laisser refroidir brièvement. Les couper ensuite en tranches. Faire dorer les pommes de terre à la poêle, y ajouter les oignons, bien faire griller le tout puis saler et poivrer.
3. Faire cuire les œufs dans une autre poêle, saler et les servir avec les épinards à la crème et les pommes de terre rôties.