

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

simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

POUR LES ÉPINARDS À LA CRÈME

125 g	QimiQ Base crème, réfrigéré
600 g	Épinards, surgélés, passé
	Ail
	Sel et poivre

POUR LES POMMES DE TERRE RÔTIES

600 g P	Pommes de terre
50 g B	Beurre
1 0	Dignon(s), finement hachées
S	Sel et poivre

POUR LES ŒUFS AU PLAT

4 Œuf(s)	
10 g Beurre	
Sel	

PRÉPARATION

- 1. Faire dégeler 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.