

## Epinards à la crème

### Pour 4 personnes

- 1,3kg d'épinards frais
- 200g d'oseille
- 50g de beurre
- 10cl de bouillon de poule
- 100g de crème double, sel fin
- gros sel, poivre et muscade râpée.



■ *La meilleure façon de cuisiner les copines de Popeye.*

**Servir** : A déguster avec des œufs, une viande blanche ou rouge.

**Variation** : Ajoutez des croûtons.

■ Otez les grosses côtes des épinards et de l'oseille, et lavez-les plusieurs fois. Faites bouillir une grande quantité d'eau salée. Faites-les cuire une petite dizaine de minutes en écumant. Egouttez bien les épinards en les pressant. Hachez-les au couteau.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les épinards.

■ Laissez cuire 15 minutes, salez, poivrez et ajoutez la muscade.

■ Mélangez la crème double avec le bouillon, ajoutez la aux épinards, et laissez mijoter sur feu doux 3 minutes.

## Conseils

Vous pouvez supprimer l'étape de la cuisson dans l'eau, mais les épinards risquent d'être moins digestes.