

# Epinards à la crème

Crème de coco, œufs au jaune pas trop dur



Epinards, jeunes pousses – Trempage



Le service - Crème de coco et œuf

**Ingrédients** – Convives : 4 – Réduction : 2\*5 min – Cuisson finale : 15 min



1 kg épinards  
(Jeunes pousses)



4 œufs  
mi durs



30g de beurre



20 cl de crème de  
coco (90%)



Poivre et sel

## Préparation

1. Faire tremper les épinards 10 min puis les égoutter brièvement.
2. Faire fondre les épinards 5 min dans une grande casserole, avec couvercle. Remuer 1 fois.
3. Nota : Pour les jeunes pousses, il faut parfois rajouter ¼ de verre d'eau.
4. Quand ils ont bien réduit, les regrouper dans une autre casserole avec une noix de beurre.
5. Laisser évaporer l'eau pour 20 min, sans couvercle, à feu moyen/doux.
6. Quand ils sont bien réduits, rajouter la crème, le poivre et un peu de sel. Bien remuer.
7. Réchauffer à feu doux encore 10 min. Garder au chaud.
8. Faire cuire 4 œufs 4 min dans de l'eau bouillante. Il faut que le jaune ne soit pas trop dur.
9. Eplucher les œufs et les couper en 2. Disposer les œufs coupés sur les épinards.
10. Servir chaud.

Nota : Les épinards jeunes pousses ont parfois besoin de ¼ de verre d'eau, alors que ceux à grandes feuilles sont déjà gorgés d'eau.

\* \* \* 01 avril 2022 \* \* \*