

Fondue d'Épinards aux amandes



Préparation et cuisson : 35mn

Pour 4 pers.

1kg d'épinards
50g d'amandes effilées
1 petit oignon
2 jaunes d'œufs
4 CS de crème fraîche épaisse
noix de muscade râpée
25g de beurre
Sel, poivre

- Triez les épinards, coupez-en les tiges dures, puis lavez les et essorez les ; coupez les plus grandes feuilles en 2 ou 3. Pelez l'oignon et hachez le menu. Battez les jaunes d'œufs et la crème fraîche dans un bol.
- Faites fondre le beurre dans un faitout et faites y revenir l'oignon pendant 2 à 3 mn, jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez les épinards poignée par poignée, en mélangeant de façon à les enrober de beurre. Poudrez les d'une pincée de sel et de noix de muscade et faites les cuire pendant 10mn à feu doux.
- Lorsque les épinards sont fondus, incorporez-y le mélange crème/jaunes d'œufs, puis retirez les immédiatement du feu et mettez dans un plat chaud. Couvrez les pour les tenir au chaud.
- Mettez les amandes dans le faitout et faites-les dorer en mélangeant à la spatule. Ajoutez-les aux épinards et servez.

Variante : vous pouvez utiliser des feuilles de bettes ou de l'arroche à la place des épinards.