



Potée verte aux œufs



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
huile d'olive
4 poireaux (en fines rondelles)
2 poignées d'épinards
1 tiret de crème
sel et poivre
4 œufs
4 oignons de printemps

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- 2.** Faites cuire les rondelles de poireau jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.
- 3.** Ajoutez les épinards, et mélangez bien.
- 4.** Incorporez un soupçon de crème, puis salez et poivrez.
- 5.** Réalisez quatre puits dans le mélange de légumes, et versez-y un œuf.
- 6.** Faites chauffer à feu doux. Terminez en ajoutant les jeunes oignons émincés.