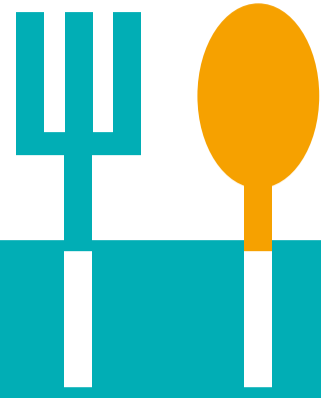
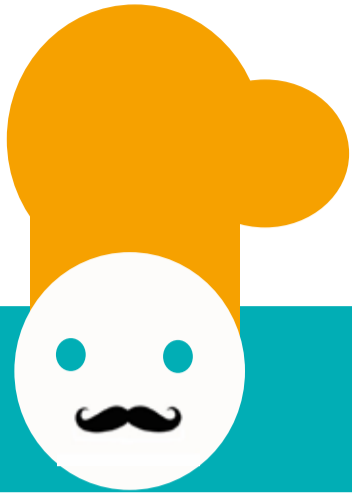


Les Recettes de cuisine par Polen (6 personnes)



Salade d'épinards

4,42€
6 personnes

Ingrédients

250g de feuilles d'épinards jeunes et très frais
3 œufs durs
60g de gruyère coupé en fines lamelles
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
2 c. à soupe d'huile
1c. à café de moutarde
sel, poivre
quelques radis



Technique (20' de préparation)

- 1- Faire cuire les œufs durs (10min)
- 2- Laver et équeuter les épinards, les essorer légèrement. Laver les radis.
- 3- Couper le gruyère en fines lamelles.
- 4- Préparer l'assaisonnement dans un saladier.
- 5- Superposer les feuilles d'épinards, les rouler et les couper en lanières assez larges.
- 6- Mettre les épinards et une partie du fromage dans le saladier et mélanger. Décorer avec le reste du fromage, les œufs durs en quartiers et les radis.