



# 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.