



Purée avec épinards, ail et tomates séchées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon
2 gousses d'ail
huile d'olive
4 poignées d'épinards
8 pommes de terre
8 tomates séchées
paprika en poudre
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir un oignon émincé et 2 gousses d'ail pressées dans de l'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez 4 poignées d'épinards et faites-les cuire en remuant. Égouttez-les dans une passoire.
- 3.** Faites cuire 8 pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez-les.
- 4.** Ajoutez les épinards, 8 tomates séchées (coupées en morceaux) et un généreux filet d'huile d'olive.
- 5.** Écrasez finement le tout et assaisonnez de sel, de poivre et de paprika.