



Pour 6 personnes:

1 kg d'épinards

3 bananes

50 g de raisins secs blonds

50 g de beurre

1 cas de curry

1 cas de jus de citron

sel et poivre

Coupez les bananes en rondelles épaisses; arrosez de jus de citron, faire fondre du beurre dans un grand poêle, puis faire revenir les bananes à feu vif,

Retirez les de la poêle et remplacez par les épinards et les raisins, couvrez et laissez cuire 10 mn à feu doux.

Ajoutez les bananes en fin de cuisson, salez et poudrez de curry, prolongez la cuisson 5 mn.

Répartissez dans des petits bols et servez aussitôt.





Imprimer la recette