



La cuisine de Bige

Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Crème d'épinard au Boursin, dés d'omelette à la ciboulette et au persil



- **Ingrédients** (pour 4) :

- * 330 g d'épinards frais
- * 2 pommes de terre (230 g *épluchées*)
- * 10 cl de crème fraîche
- * 1/2 Boursin Ail et Fines Herbes (70 g)
- * 1 cube de bouillon de volaille
- * 1 lchette de beurre
- * 3 oeufs
- * 1 poignée de ciboulette
- * 1 poignée de persil
- * 1 lchette d'huile d'olive
- * Sel et poivre

- **Réalisation** :

- * Épluchez les pommes de terre, coupez-les en petits cubes et faites-les cuire avec le cube de bouillon de volaille et 1 litre d'eau.
- * Pendant ce temps, lavez les épinards, ôtez les tiges trop épaisses, séchez bien et poêlez, à couvert, avec l'huile d'olive.
- * Lorsque les épinards sont tendres, ajoutez-les aux pommes de terre et poursuivez la cuisson pendant environ 10 min.
- * Préparez l'omelette : battez les oeufs, salez, poivrez et ajoutez la ciboulette ciselée ainsi que le persil finement haché. Faites cuire dans une poêle où vous aurez fait fondre le beurre. Retournez-la dans la poêle tout en stoppant la cuisson de manière à obtenir une omelette assez cuite mais pas caoutchouteuse.
- * Mixez les légumes, ajoutez la crème fraîche, le Boursin et ajustez l'assaisonnement. Si tout se passe bien, la quantité d'eau de cuisson restante doit être suffisante pour obtenir une jolie crème.
- * Découpez l'omelette en petits dés que vous déposerez harmonieusement sur chaque assiette de crème d'épinards.