



Poêlée d'épinards aux tomates cerises

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 personnes / 2 Persopoints par pers

- 250 gr de jeunes pousses d'épinards
- 250 gr de tomates cerises
- 30 gr de beurre à 41 % de mg
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- basilic

Laver les épinards et les essorer à l'essoreuse à salade.
Couper les tomates cerises en deux.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et ajouter les épinards. Les faire tomber en remuant. Ajouter ensuite les tomates cerises, la gousse d'ail pressée, le sel et le poivre et mélanger le tout.

Laisser cuire 2/3 minutes, ajouter du basilic et servir c'est prêt.