magimix

# EPINARDS A LA CATALANE

## Recette Espagnole

---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 15 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4

- 75 ml d'huile d'olive - 50 g de pignons - 50 g de raisins secs (de Corinthe) - 400 g d'épinards frais - sel

---

1. Dans la cuve en métal, versez 25 ml d?huile d?olive et lancez le programme EXPERT, 3 minutes/vitesse 1A/125°C, afin de chauffer l?huile.

2. Retirez le bouchon du couvercle et ajoutez les pignons. Lancez le programme EXPERT, 5 minutes/vitesse 1A/125°C.

3. Ajoutez les raisins secs et relancez le programme EXPERT, 5minutes/vitesse 1A/125°C.

4. Ajoutez les épinards, un peu de sel et les 50 ml restant d?huile d?olive. Retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 4minutes/vitesse 2A/110°C.

5. Retirez l?excès d?eau et servir immédiatement.

Cook Expert ■

@photo Silvia Icart