

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, 5 minutes/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, 4 minutes/vitesse 2A/110°C.
5. Retirez l'excès d'eau et servir immédiatement.

Cook Expert ■

@photo Silvia lcart