

Œufs vert-pré

Pour 4-5 personnes.

5 œufs, 5 grosses pommes de terre de Hollande, 2,5 kg d'épinards, 60 g de beurre, 1 c à soupe de crème, sel, poivre.

Faire cuire les épinards dans de l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Les égoutter longuement. Les hacher ensuite grossièrement puis les faire fondre dans un bon morceau de beurre sur feu vif.

On aura auparavant fait cuire les pommes de terre bien lavées, à four chaud pendant 45 minutes en les retournant deux ou trois fois. Couper le sommet de chacune, évier légèrement afin de trouver la place d'un œuf.

Cinq minutes avant de servir, placer les épinards dans un plat à gratin, mettre dessus les pommes de terre, casser dans chacune un œuf, saler, poivrer, ajoutez une noisette de beurre et passez sous le gril jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.