

Sauté de Pourpier et Herbage

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

30 min

Personnes

4

Ingrédients

1 bouquet de pourpier
1 bouquet d'épinards
6 gombos
3 oignons pays
2 oignons rouges
2 échalotes
3 piments végétariens
3 gousses d'ail
Huile d'olive
Thym frais
Sel et Poivre

Préparation

Laver les gombos et les gratter.
Cuire les gombos dans de l'eau bouillante durant 3 minutes.
Les égoutter et réserver.
Emincer les oignons, échalotes, piments végétariens.
Ecraser l'ail en purée.
Effeuille le pourpier et les épinards.
Faire sauter tous les ingrédients dans de l'huile d'olive. Saler et poivrer.
En fin de cuisson, ajouter les gombos coupés en deux ou trois.

Déguster chaud.

Bonne dégustation !

Environ

1,75€
PAR PERSONNE

