

Épinard Malabar au beurre

PRÉPARATION

Ingredients

750 ml de feuilles d'épinard de Malabar

30 ml de beurre

1 pincée de sel rose de l'Himalaya

Poivre fraîchement moulu

Jus de lime, au goût

Procédure :

Mettre un peu d'eau dans une grande casserole à feu moyen. Ajouter les feuilles d'épinard de Malabar et cuire jusqu'à ce que les feuilles soient tendres et ramollies.

Égoutter le liquide restant.

Faire fondre le beurre dans la casserole d'épinards, puis saler et poivrer. Bien mélanger pour recouvrir les feuilles, puis retirer la casserole du feu et transférer son contenu dans un bol.

Presser la lime au-dessus du bol et mélanger de nouveau.

Servir chaud.

