



Épinards Aux Noix

Cevizli Ispanak



2 bouquet d'épinards
2 oignons moyens
1 tasse de noix
2 oeufs
2 tasses de fromage râpé
1 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel
1 tasse d'huile végétale

- # Lavez les épinards et coupez pas trop gros. Hachez finement les oignons, râpez le fromage avec la partie large du râpe. Battez les noix.
- # Mettez de l'huile dans une casserole, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons, puis laissez cuire.
- # Puis réglez le four à haute température, rajoutez les épinards, puis laissez cuire.
- # Rajoutez du sel du flocon de piment rouge et du poivre noir. Rajoutez des noix puis mélangez.
- # Rajoutez les oeufs sur le mélange, tournez quelque fois puis retirez du four. Rajoutez rapidement du fromage puis mélangez. Fermez la casserole.
- # Servez chaud après environ 5 minutes.

N-B; Si vous cuisez les épinards à basse température, l'eau des épinards apparaîtra, donc il est conseillé de cuire à haute température.