

Oeufs pochés, bacon et épinards à la crème de Comté

- J'en veux encore! C'est trop bon les épinards!
- Houston, on a un problème! Y'en a plus.
- C'est pas plutôt qu'ils en reviennent le problème?! On parle quand même d'épinards là!
- Oui, mais c'est LA recette pour les rendre dingues d'épinards : "Oeufs pochés, bacon & épinards à la crème de Comté".



©Succulenteobsession

Step 1: Les épinards frais

- Commencer par râler à la vue du sachet d'épinards frais bio de notre panier hebdo
- Quand vous êtes prêtes psychologiquement et que vous avez 15 mn devant vous, éplucher les épinards. Pour cela, plier chaque feuille en deux et tirer la partie centrale pour l'enlever
- Mettre de l'eau dans un grand saladier et laver les épinards feuille à feuille. Mettre dans une passoire les feuilles lavées.
- Arroser vos plantes avec l'eau du saladier
- Faire fondre 15 g de beurre dans une grande casserole
- Rajouter les épinards et faire réduire 3 minutes. Égoutter.
- Dans la même casserole, faire chauffer 20 cl de crème fraîche et 100 g de Comté râpé
- Rajouter les épinards, saler et poivrer
- Laisser à feu doux le temps de préparer les oeufs. Penser à mélanger régulièrement.

Step 2: Comment faire des oeufs pochés (Une grande découverte pour moi!)

- Faire bouillir de l'eau dans une casserole
- Rajouter 5 cl de vinaigre blanc
- Casser un oeuf dans un ramequin

- Quand l'eau est bien frémissante, verser délicatement l'oeuf dans l'eau
- Laisser 3 mn et en profiter pour griller du bacon
- Retirer avec une écumoire

Step 3 : Le dressage

- Verser les épinards dans des ramequins avec la crème
- Deposer le bacon et l'oeuf
- Parsemer de copeaux de comté
- Décorer avec du vert: ciboulette, persil...

More steps :

- Ca y est, tu es mordu d'épinards, tu en veux encore? Il y a une super recette de [Lasagnes Epinards Chèvre](#) sur le blog.
- Tu n'es toujours pas fan d'épinards? Ben, va quand même voir [la recette pour changer d'avis...](#)