

EPINARDS A LA CREME DE SESAME

Ingrédients :

Epinards en branche congelés : 1 kg

Crème soja : 20 cl

Sésame blanc : 25 gr

Huile neutre

Oignon : 1

Faire griller à sec les graines de sésame. Lorsqu'elles sont dorées, ajouter la crème et continuer à chauffer 1 min.

Eteindre le feu et laisser infuser. Passer au blender, pour obtenir une crème homogène.

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile. Lorsqu'il commence à dorer, ajouter les épinards décongelés. Les cuire à petit feu et à couvert. Lorsqu'ils sont pratiquement cuits, retirer le couvercle pour laisser évaporer l'eau. Ajouter la crème au sésame. Continuer à chauffer une minute ... C'est prêt.