

Roulé en vert

Pour 4 personnes.

300 g de viande hachée, 500 g d'épinards, 6 œufs, 200 g de fromage râpé, 1 bol de mie de pain trempée dans du lait, deux carottes de dimensions moyennes, 1 demi-boîte de jus de tomate, sel et poivre, 1 oignon moyen.

Laver les épinards, les mettre dans de l'eau bouillante salée et les laisser cuire un quart d'heure. Les hacher.

Pendant la cuisson des épinards, on aura fait cuire les carottes grattées dans de l'eau bouillante.

Dans un peu de beurre, faire dorer l'oignon haché. Ajouter la viande.

Saler, poivrer.

Mélanger les épinards et la viande de manière à former une sorte de pâte.

Mélanger d'autre part les œufs, le pain trempé et bien essoré, le fromage, du sel et du poivre pour avoir une pâte épaisse.

Dans une poêle, mettre un peu de beurre, puis le mélange aux œufs et faire cuire comme une omelette.

Glisser cette omelette sur un plat long. Mettre les épinards dessus, puis les carottes au centre et rouler. Arroser de sauce.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.