

Salade d'épinards aux œufs durs

Pour 4 personnes.

500 g d'épinards, 2 œufs durs, 2 belles tomates.

Assaisonnement : 2 c à soupe de crème fraîche, le jus de 1 citron, sel, poivre, noix de muscade.

Nettoyer les épinards et les faire blanchir pendant 5 mn à l'eau bouillante salée. Les égoutter soigneusement. Couper les œufs et les tomates en rondelles. Mélanger le tout et assaisonner avec la crème fraîche additionnée du jus de citron, sel, poivre et muscade.

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.