

MARINE-STYLE CRISPY FILET AVEC ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE RÔTIÉS

INGRÉDIENTS

1 paquet de Marine-Style Crispy Filet Garden Gourmet

400 g de petites pommes de terre (mélangées) (non pelées)

400 g d'épinards frais

1 petit oignon rouge

1 citron

1 gousse d'ail

1 petit bouquet d'aneth/persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la cuisson)

sel et poivre

🍴 2 PORTIONS

🕒 25 MIN

👤 FACILE

Essaie ce mélange harmonieux d'épinards sautés, de pommes de terre rôties et de notre Crispy Filet. Tout simplement délicieux!

PRÉPARATION

1. Préparation des pommes de terre

Préchauffe le four à 200°. Lave et coupe les pommes de terre en deux et étale-les sur une plaque à pâtisserie ou dans un plat.

2. Cuisson des pommes de terre

Arrose-les d'huile d'olive, assaisonne de sel et de poivre et fais-les rôtir au centre du four pendant environ 20 min. jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Mélange-les de temps en temps pendant la cuisson. Hache finement les herbes et saupoudre-les sur les pommes de terre rôties.

3. Cuisson des épinards

Hache l'oignon et l'ail et fais-les revenir dans une grande poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile jusqu'à ce qu'ils soient glacés. Ajoute les épinards et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils rétrécissent. Assaisonne avec du sel et du poivre selon ton goût.

4. Cuisson du Marine-Style Crispy Filet

Fais frire le Marine-Style Crispy Filet des deux côtés dans environ 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

5. Déguste!

Sers le Marine-Style Crispy Filet avec les épinards, les pommes de terre rôties, le reste des herbes et quelques tranches de citron.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**