

Épinards à la turque

2 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 500 g d’épinards frais
- 1 oignon
- Huile d’olive
- Yaourt
- 1 c. à café rase de sucre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper l'oignon grossièrement. Mettre dans une casserole à feu doux avec un peu d'huile d'olive et une cuillère de sucre. Couvrir et remuer de temps en temps.

Etape 2

Si vos épinards sont frais les rincer, les égoutter à la main, puis les faire cuire quelques minutes à la poêle. Hacher grossièrement. Si ils sont précuits suivez les instructions sur l'emballage. Lorsque les oignons sont cuits, ajouter les épinards et laisser cuire sans couvercle en remuant occasionnellement.

Etape 3

Laisser l'eau s'évaporer. À votre convenance ajouter du yaourt dans vos épinards, après avoir servi. Déguster avec du pain pita.