

ŒUFS FLORENTINE (2 personnes)

- 4 poignées de pousses d'épinard
- 2 œufs
- Sauce Mornay maison
- 4 tomates cerise
- Beurre salé
- Ciboulette ou persil
- Sel, poivre du moulin

Laver et sécher délicatement les pousses d'épinard. Les faire ensuite suer 5 minutes avec une noix de beurre salé dans une sauteuse. Saler et poivrer.

Au choix:

- Faire cuire 2 œufs au plat dans une petite poêle avec un peu de beurre salé.
- Faire 2 œufs pochés maison.

Placer les épinards dans des assiettes chaudes. Napper avec la sauce Mornay. Ajouter les œufs au plat ou pochés selon votre choix.

Décorer votre assiette avec les tomates cerise coupées en deux et un peu de ciboulette ou persil ciselé.

