

Tartines épinard oeuf

Pour 4 personnes

- 600 g d'épinards
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 pincée de noix de muscade
- 4 tranches de pain de campagne
- 4 oeufs
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail
- sel et poivre

Peler la gousse d'ail et la piquer sur une fourchette.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse et y faire tomber les épinards en remuant avec la fourchette piquée de la gousse d'ail. Saler, poivrer.

Toaster les tranches de pain.

Mélanger la crème avec la noix de muscade, du sel et du poivre.

Cuire les oeufs sur le plat dans un peu de beurre.

Pendant ce temps, égoutter les épinards et les répartir sur les tranches de pain. Recouvrir de crème puis placer dessus un oeuf sur le plat.