

Pour cuisiner les épinards de Domeka & Céline, voici la recette de Patrice, qui lui a valu la remarque suivante :

« T'es TROP gentil, Papa, c'est TROOOP bon !!! »



Épinards sautés à la chinoise

Laver, équecter, puis égoutter les feuilles d'épinards.

Eplucher 3 gousses d'ail et en enlever le germe, les hacher au presse-ail.

Dans un wok, chauffer la matière grasse - soit de l'huile (3 c. à soupe) et du beurre (± 30 grammes) – soit de la graisse de canard ! Ajouter l'ail et très peu de sel.

Avant que l'ail ne se colore, augmenter le feu pour qu'il soit vif, puis jeter les feuilles d'épinards et les retourner sans cesse afin que les feuilles soient toutes nappées, saupoudrer d'un peu de sucre et ajouter 2 c. à soupe de sauce soja (ou de sauce d'huître).

Remuer pendant 1 minute jusqu'à ce que le volume réduise. Attention à la quantité, qui peut diminuer de plus de moitié après cuisson.

Servir de suite et bien chaud.