



ESPINACAS CON GARBANZOS

INGREDIENTS : pour 4 PERSONNES

- 1 Bottes d'épinards frais
- 0.250 kg de pois chiche en conserve
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de pain
- 1 cuillère à café de pimenton doux
- ½ cuillère à café de cumin en grains
- 1 bonne cuillère à soupe Huile d'olive
- 1 trait de Vinaigre de vin de Xeres
- 12 guindillas.
- Sel

ELABORATION :

- Cuire les épinards bien lavés couverts d'eau à feu doux durant 10 minutes.
- A part dans une poêle faire frire la moitié de l'ail entier et pelé avec 1 tranches de pain.
- Réserver le pain quand il est doré et l'huile de cuisson quand l'ail est cuit.
- Mixer les tranches de pain frit avec le vinaigre, l'ail frit, le cumin et les guindillas
- Une fois que l'huile a tiédi ajouter le pimenton pour le frire légèrement, ajouter l'appareil mixé.
- Ajouter en fin les épinards cuits que nous aurons au préalable coupé.
- Rajouter les pois chiches et laisser cuire à feu très doux pendant 10 minutes, dans l'huile précédemment réservée.
- Assaisonner et servir avec une tranche de pain frit dans une cassolette en terre.

