

Poêlée d'épinards à la cannelle et aux pignons de pin



Ingrédients pour 2 ou 3 personnes :

- 500 g d'épinards
- 1 gros oignon rouge
- 2 ou 3 c. à s. de raisins secs
- 1/2 c. à c. de cannelle
- 2 c. à s. de pignons de pin
- Un peu d'huile d'olive
- Sel & poivre

Les étapes

Epluchez l'oignon et émincez-le.

Faites-le revenir dans une grande poêle avec un peu d'huile.

Faites revenir les pignons de pin dans une poêle à sec. Attention, ils brûlent vite.

Lavez les épinards.

Mettez-les dans la grande poêle avec les raisins secs et la cannelle.

Faites-les « tomber » à couvert quelques minutes. Salez et poivrez.

Servez-les avec les pignons et du pain rustique grillé ou non.

Vous pouvez parsemer l'ensemble de fromage râpé.

Source : [Poêlée d'épinards à la cannelle et aux pignons de pin. – Kilomètre-0 \(kilometre-0.fr\)](http://kilometre-0.fr)