

CUBES À L'ESTRAGON SAUCE CURCUMA (Apéro 'light')



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 6 œufs
- 2 bottes d'estragon
- 100g de pousses d'épinard (1 sachet)
- 100g de fromage râpé
- 1 yaourt à la grecque
- 1 c à soupe de curcuma
- 1 c à soupe d'huile, sel, poivre

PRÉPARATION : 10 mn

CUISSON : 20 mn

Préchauffer le four à 180°C.

Ébouillanter 1mn les pousses d'épinards, les rafraîchir et les presser pour retirer l'eau.

Dans un saladier, mixer avec un robot plongeant : les œufs battus, les épinards, le fromage et l'estragon. Saler et poivrer.

Verser dans un moule antiadhésif huilé et enfourner pour 20 mn.

Démouler chaud et laisser refroidir.

Couper en cubes et déguster avec le yaourt parfumé au curcuma.