

## Duo cru-cuit de pousses d'épinards



**Pour 4 personnes**

 **10 à 20 minutes**

 **5 à 10 minutes > Facile**

### INGRÉDIENTS

**600 g de pousses d'épinards**

**80 g de parmesan en morceau**

**150 g de tomates cerise**

**10 feuilles de roquette**

**1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique**

**3 cuillères à soupe d'huile d'olive**

**4 tranches de pain de campagne grillé, ½ gousse d'ail, sel, poivre**

**1** - Laver les épinards puis les sécher. Laver les tomates cerise et la roquette puis les sécher. Ciseler finement la roquette.

**2** - Dans un saladier, préparer la vinaigrette (sel, poivre, vinaigre, huile d'olive) puis ajouter la roquette ciselée. Bien mélanger.

**3** - Couper les tomates cerise en deux. La salade sera préparée au dernier moment car l'assaisonnement pourrait « cuire » les délicates feuilles d'épinards.

**4** - Dans une grande casserole, verser une cuillerée à soupe d'huile d'olive et déposer la moitié des épinards. Les faire fondre 5 min en remuant régulièrement.

**5** - Frotter à l'ail les quatre tranches de pain de campagne grillé. Les garnir d'épinards cuits et de pétales de parmesan réalisés à l'économe.

**6** - Déposer dans le saladier les épinards crus restants, les tomates cerise et bien mélanger avec la sauce à la roquette.

**7** - Servir les tartines accompagnées de cette salade.