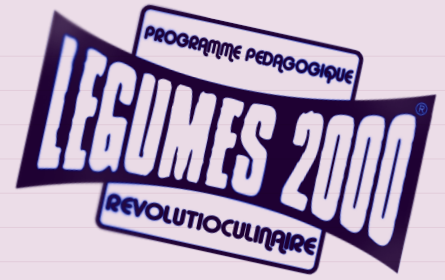


REQUETE SUR CANAPÉS

Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes Cuisson : 5 minutes

- de 5€



Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 bol
- 1 fourchette

Ingrédients :

- 1/2 sachet d'épinards surgelés (150g)
- 2 1/2 mugs de ricotta (250g)
- 2 mugs de feta (200g)
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Un peu de ciboulette
- Sel et poivre

Ce soir, vous recevez des invités de marque, Gonzague, Charles-Henri et François-Xavier, vos cousins éloignés. Ayant en tête de leur emprunter leur belle automobile décapotable pour emmener Cindy au cinéma, il vous faut d'abord les amadouer. Installez-les confortablement sur le canapé et concoctez leurs ces délices épinardés !

1. Tout d'abord, faites cuire les épinards dans une poêle pendant 5 minutes puis égouttez-les avant de les laisser refroidir. Pendant ce temps, rangez votre studio pour accueillir vos convives en bonne et due forme.
2. Une fois qu'ils sont froids, hachez très finement vos épinards, ainsi que la ciboulette et la gousse d'ail. Vous veillerez à bien vous laver les mains ensuite afin de ne pas sentir l'ail lorsque vous serrerez la main à ces jeunes hommes de bonne famille.
3. Dans un bol, écrasez la ricotta et la feta à l'aide d'une fourchette. Écrasez, écrasez jusqu'à obtenir une purée de fromage.
4. Mélangez tous les ingrédients dans ce bol sans oublier d'ajouter le jus de citron, le sel et de poivre. Pas trop, Gonzague a le nez sensible !
5. Mélangez sans relâche afin d'obtenir une pâte lisse. Si vous n'y parvenez pas, allez demander un mixeur à votre chère voisine quadragénaire (celle qui a un chat, Lucifer, qui vous terrorise).
6. Servez ceci sur les toasts, des blinis, des galettes de riz, etc., c'est au choix ! Quelle classe ! Vos convives ne pourront résister à l'envie de satisfaire votre requête !