



MÂCHE SAUTÉE AU PAPRIKA FUMÉ



PREP. 5'



CUISS. 10'

Ingrédients



- ☐ 2 gros sachets de mâche
- ☐ 2 gousses d'ail
- ☐ 1 c. à s. d'huile d'olive
- ☐ 1 c. à café de paprika fumé
- ☐ gomasio

Préparation

- Rincez la mâche à l'eau claire.
- Émincez l'ail.
- Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
- Faites revenir l'ail dans l'huile d'olive.
- Ajoutez la mâche (éventuellement en plusieurs fois)
- Dès que la mâche à réduit, ajoutez le paprika fumé.
- Parsemez le gomasio.
- Dégustez chaud.

