

## Oeufs à la bulgare



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 10 mn

*C'est délicieux !*

Recette proposée par : Blog [campagneetmer](#)

### Ingrédients

- 4 oeufs - mollets
- 750 g d'épinards - surgelés
- 125 g de champignons - de paris (de petite taille)
- 2 cs de béchamel - avec du concentré de tomate
- 2 noix de beurre
- 1 oignon - coupé en lamelles
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Dans une poêle, faites revenir l'oignon et laissez en attente.
- 2 Dans une sauteuse, chauffez une noix de beurre. Etuvez-y les épinards pendant quelques minutes. Salez poivrez et réservez au chaud.
- 3 Faites revenir les champignons doucement dans une noix de beurre. Assaisonnez à votre convenance.
- 4 Au moment de servir, ajoutez les oignons aux épinards, mélangez bien, puis versez la préparation dans le plat de service. Posez les oeufs mollets dessus, disposez les champignons autour. Nappez le plat en partie de sauce béchamel et servez le reste de la sauce en saucière.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

