

# Bakoula d'épinard

## (salade épicée marocaine)

500 g environ d'épinard

4 gousses d'ail écrasées

1 petit bol de persil et de coriandre hachés

1 cuillère à café de paprika (piment doux)

1 cuillère à café de cumin, sel

Piment fort ou de la harissa selon le goût

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

Des lamelles d'écorce de citron confit

Quelques olives vertes ou violettes



Laver soigneusement et hacher les épinards. Emincer finement les gousses d'ail. Dans une poêle à feu moyen mettre de l'huile d'olive, une fois chaud ajouter par dessous les gousses d'ail, les épinards hachés, les épices et la moitié du persil et de la coriandre, mélanger bien. Arroser de jus de citron et cuire le tout en remuant de temps à autre jusqu'à entière évaporation de l'eau. Quand l'eau est évaporée ajouter le reste du persil et de la coriandre puis éteindre le feu. Lors de la présentation, décorer avec des lamelles d'écorce de citron confit et des olives vertes.