

Potage aux Épinards, Ail et Fines Herbes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- EPINARDS	400g frais
- OIGNON(S)	2
- POMME(S) DE TERRE	800g
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 litres (3 cubes)
- BOURSIN herbes)	1 (ail et fines
- CROUTONS DE PAINS	en option
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir les oignons émincés dans une grande casserole avec du beurre chaud.
- Ajoutez les épinards puis couvrez et baissez un peu le feu.
- Lorsque les feuilles d'épinards sont fondues, ajoutez les dés de pommes de terre. Salez et poivrez.
- Arrosez enfin avec le bouillon de légumes. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30-35 minutes. Remuez de temps en temps.
- Mixez finement le tout au mixeur plongeur.
- Intégrez finalement le fromage ail et fines herbes. Mixez à nouveau. Rectifiez l'assaisonnement (en sel surtout).
- Servez sans attendre et accompagnez de croûtons à l'huile d'olive et à l'ail (en option).