

Velouté d'Épinards à l'Ail des Ours

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- ÉPINARDS SURGELÉS	1 kg
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	1
- AIL DES OURS	50g feuilles
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAÎCHE	100 - 125 ml
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre et l'oignon en dés.
- Placez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine et programmez sur rôti 3 min/105°C/vitesse 1.
- Ajoutez alors les épinards et l'ail des ours dans le bol. Arrosez avec 1 litre de bouillon de légumes. Programmez 40 min/95°C/vitesse 2.
- Après ce temps de cuisson, transvasez la moitié du potage obtenu dans un récipient creux.
- Mixez alors le potage en 2x en programmant 2 minutes/vitesse 7-10.
- Videz dans une grande casserole, puis ajoutez la crème fraîche, salez et poivrez.
- Réchauffez si nécessaire avant de servir.

