

Velouté d'Épinards au Chèvre



Pour 8 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- EPINARDS	250g précuits et égouttés
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	125g frais
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	30g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

Servez en petites tasses individuelles lors de l'apéro.

Remarque:

A partir de PO-67