DI-206

Purée aux Épinards et aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	900g
- EPINARDS SURGELÉS	600g (en branches)
- CERNEAU(X) DE NOIX	3 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- LAIT	un peu
- BEURRE	un peu
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Faites-les cuire 30 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Pendant ce temps, dégelez les épinards au micro-onde puis égouttez-les.
- Dans un poêle, faites fondre un peu de beurre, ajoutez les épinards. Salez, poivrez et muscadez. Intégrez enfin les noix concassées. Réservez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, réduisez-les en purée au presse-purée. Ajoutez un peu de beurre, de lait et le jaune d'œufs. Salez, poivrez et muscadez.
- Intégrez finalement les épinards aux noix à la purée. Homogénéisez et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.