

## Velouté d'Épinards au Chèvre

Nombre de personnes: 4

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:

- Dans une casserole, faites revenir l'ail écrasé et l'oignon émincé.
- Ajoutez les épinards et laissez cuire 5 à 10 minutes.
- Versez ensuite le bouillon de légumes, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes.
- Ajoutez le fromage de chèvre et mixez le tout.
- Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre.
- Poivrez la crème.
- Au moment de servir, déposez une petite noix de crème poivrée au centre du potage.

