

## *Soupe d'Épinards au Basilic*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- EPINARDS	200g (surgelés ou non)
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- BASILIC	10 feuilles
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- EAU	250 ml
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez l'oignon émincé avec la gousse d'ail épluchée et coupée ainsi que les épinards et 3 c à soupe d'huile d'olive.
- Faites rôtir 3 minutes/105°C/vitesse 1.
- Après ce temps, intégrez la crème fraîche, l'eau, le basilic, sel et poivre.
- Programmez 10 minutes/75°C/vitesse 1. Après ce temps, mixez 1 min 30 sec/vitesse 10.
- Transvasez la sauce obtenue dans un caquelon et rectifiez la consistance éventuellement avec un peu d'eau.
- Vérifiez l'assaisonnement et faites chauffer doucement avant de servir.

