

Potage Carottes - Épinards Branches

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- CAROTTE(S)	1 kg
- BOUILLON DE POULE	1 litre (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	150 ml
- EPINARDS	250g (congelés en branches)
- CROTTIN(S) DE CHEVRE	1 Chavignol (en option)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Emincez l'oignon.
- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, placez un peu de beurre de cuisson et l'oignon émincé. Faites rôtir 3 minutes/120°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les carottes et le bouillon. Salez et poivrez.
- Fermez le couvercle du robot et faire cuire le potage 40 minutes/105°C/vitesse 1.
- Entre temps, faites dégeler les épinards dans une grande casserole avec un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Ciselez légèrement les épinards cuits. Réservez.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème épaisse puis mixez le tout 2 minutes/vitesse 8 à 10.
- Transvasez le potage mixé dans la casserole avec les épinards et ajustez la consistance si nécessaire avec un peu d'eau et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez chaud.

Variante:

Coupez des dés de crottins de Chavignol (chèvre) dans les assiettes au moment de servir.

