

Velouté d'épinard aux trois poivres

Ingrédients pour 4 personnes :

2 pommes de terre
1 oignon
2 cuillères à soupe d'huile
1 boîte d'épinards en branche ou 500 g d'épinard congelés
100 g de boursin cuisine aux trois poivres + 30 g
20 cl d'eau

Préparation :

Couper l'oignon en brunoise et les pommes de terre en petits dés.

Faire revenir à feu doux 20 minutes.

Ajouter les épinards rincés et égouttés.

Ajouter l'eau, faire mijoter 30 minutes.

Mixer la préparation, ajouter le fromage. Rectifier l'assaisonnement.

Servir avec une noisette de boursin.

<http://deliceyes.over-blog.org>