



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

VELOUTÉ D'ÉPINARDS ET BLEU D'Auvergne



Facile

Préparation : 15 min

Cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 g d'épinards en branches, 4 pommes de terre, 1 oignon, 1 cube de bouillon de légumes, 50 g de beurre, 2 cuillères à soupe de crème fraîche, 75g de bleu d'Auvergne, 750 ml d'eau, sel et poivre

PRÉPARATION

- Laver et hacher les épinards
- Peler et découper les pommes de terre
- Éplucher et émincer l'oignon
- Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter l'oignon jusqu'à ce qu'il soit doré
- Ajouter les pommes de terre, les épinards puis l'eau, le bouillon, du sel et de poivre (à votre convenance)
- Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes avec le couvercle puis mixer
- Ajouter la crème, mélanger bien puis verser le velouté dans des bols
- Couper le Bleu d'Auvergne en morceaux et les déposer sur le velouté

BONNE DÉGUSTATION !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.lebiaujardin.org

N'hésitez pas à partager vos recettes avec nous !

Il suffit de nous l'envoyer par mail accompagnée d'une photo sur

contact@lebiaujardin.org