Soupes chaudes

Potage d'épinards au chèvre

30 min	10 min	20 min	0	67
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 120 g **Epinard**
- 30 g **Chèvre frais**
- 120 g **Pomme(s) de terre**
- 50 cl **Bouillon de légumes**
- 20 g **Crème liquide (fleurette)**
- 1 **Poivre**
- 1 **Sel**
- 1 **Curry**

Étape 1

Préparation du potage

1. Mettre le fromage de chèvre dans un bol, ajouter la crème et mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange lisse.
2. Peler et couper en morceaux les pommes de terre. Faire décongeler les épinards.
3. Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les pommes de terre et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
4. Dix minutes avant la fin de la cuisson des pommes de terre, ajouter les épinards.
5. Verser les légumes dans une passoire en réservant le bouillon de cuisson.
6. Mettre les légumes dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue, ajouter du bouillon au goût, environ la moitié, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Étape 2

Dressage

Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits

1 Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits bols. Répartir dans les bols le fromage de chèvre mélangé à la crème et déguster de suite. Servir éventuellement avec une pincée de curry sur chaque soupe.