



VELOUTÉ DE MÂCHE ET ÉPINARDS AU CHÈVRE FRAIS



10'



25'

Ingédients



- 3 pommes de terre
- 300g d'épinards frais
- 150g de mâche
- 1 oignon
- 25cl de lait
- 50cl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- poivre

Préparation

- Epluchez les pommes de terre et l'oignon.
- Découpez-les en dés.
- Rincez les épinards et la mâche.
- Mettez le tout dans une casserole.
- Ajoutez le lait, l'eau et le cube de bouillon.
- Faites cuire à feu moyen pendant 20 à 25 minutes.
- Mixez le velouté avec le chèvre frais.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez bien chaud.

