VELOUTÉ D'ÉPINARDS

INGRÉDIENTS

- 600 g d'épinards en branche
- 600 g de carotte
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 l d'eau
- Crème fraîche épaisse
- Parmesan

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Lavez, épluchez les carottes puis coupez-les en rondelles.

Mettez-les dans une marmite avec les épinards, le bouillon de volaille et 2 l d'eau. Portez à ébullition puis laissez cuire 20 min. Mixez.

Servez avec un bol de parmesan râpé et un pot de crème fraiche épaisse, pour que chacun obtienne "la" soupe qui lui convient.

Cette soupe veloutée vous fera oublier les épinards à la crème de la cantine.