



---

## *Veloutine d'épinards*

---



*Ce velouté peut être servi en petit ou en grand format. Pour achever ce velouté et lui accorder des saveurs différentes, il peut aussi bien être fini avec de la crème fraîche, un fromage type Philadelphia nature ou ail et fines herbes ,etc...*

### *Ingrédients :*

*900 gr d'épinards frais hachés grossièrement*  
*50 gr de beurre*  
*1 oignon émincé*  
*100 gr de poireaux émincés*  
*1 échalion ciselé fin*  
*4 gousses d'ail émincés*  
*3 cubes de bouillon de volaille*  
*50 gr de farine*  
*1 l d'eau*  
*30 cl de crème fraîche ou autre suivant vos envies de création.*  
*Poivre et sel*

### *Préparation :*

*Faire fondre le beurre, y faire revenir oignon, échalion, poireaux et ail.*  
*Émietter avec vos cubes de bouillon et mélanger bien.*  
*Saupoudrer maintenant avec la farine.*  
*Une fois le mélange fini ajouter progressivement votre eau et laisser venir à léger frémissement, ajouter ensuite vos épinards hachés à couvert une dizaine de minutes.*  
*Poivre du moulin et sel.*  
*Une fois la cuisson finie passer le tout au mixeur pour obtenir notre veloutine extra lisse.*  
*Ajouter la crème fraîche ou autre pour finir votre veloutine.*  
*Rectifier l'assaisonnement si nécessaire*  
*Vous pouvez laisser cuire a nouveau 10 min avant de servir.*  
*Accompagner de quelques croûtons pour parfaire votre présentation.*

### *Conseil- Infos :*

*Si c'est pour un service du lendemain , garder bien au frais et ajouter la crème ou autre au moment du service.*  
*Il peut aussi bien être fini avec de la crème fraîche, un fromage type Philadelphia nature ou ail et fines herbes ,madame Loïc, de la vache qui rit, du Kiri, ou du mascarpone.*