

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

N'oubliez pas de commenter cette recette après l'avoir essayée !

Crème d'épinards

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes

Portions: 8

Ingrédients

2 c.à soupe (30 ml) beurre
1 oignon, haché finement
1/2 c.à thé (2 ml) cari
2 pommes de terre, coupées finement
1 sac (300 g) d'épinards frais, hachés
4 tasses (1 L) bouillon de poulet
2/3 tasse (170 ml) crème 35%
1 c.à soupe (15 ml) jus de citron
Sel, au goût
Poivre, au goût
1/4 tasse (65 ml) fromage parmesan, râpé



Méthode

- 1 Dans une casserole, fondre le beurre, l'oignon et le cari.
- 2 Ajouter les pommes de terre et les épinards.
- 3 Remuer à feu moyen pendant 2 minutes.
- 4 Ajouter le bouillon de poulet. Porter à ébullition. Réduire le feu.
- 5 Couvrir et laisser mijoter 30 minutes.
- 6 Réduire en purée au robot.
- 7 Remettre dans la casserole.
- 8 Ajouter la crème et le jus de citron. Saler et poivrer.
- 9 Réchauffer sans laisser bouillir.
- 10 Saupoudrer chaque bol de parmesan frais râpé.

Note: la crème 35% peut être changée pour de la crème 15%.

Recette envoyée par : Hélène St-Hubert