



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Velouté d'oseille et épinard .



© Manou / cuisine-plaisirs

### *Ingrédients :*

- 1 oignon
- 1 pomme de terre
- 1/2 l de bouillon de poule
- 1/4 l de lait
- 250 g d'épinard
- 250 g d'oseille
- Beurre
- Crème fraîche

- faire revenir dans un peu de beurre l'oignon ciselé
- Une fois qu'il est translucide, ajouter l'oseille et faire fondre
- Ajouter la pomme de terre coupée en morceaux, ainsi que le bouillon de poule
- Laisser mijoter à feu doux pendant 35 minutes
- Passer le tout au mixeur pour obtenir un mélange homogène assez fin
- Ajouter le lait en utilisant de nouveau le mixeur
- Ajouter pour finir une bonne cuillère à soupe de crème fraîche



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs