

Le potage à la crème d'épinards

Pour 4 personnes

400 g d'épinards frais, 4 pommes de terre; 1 oignon; 1 cuillerée à soupe d'huile; 1 cuillerée à soupe de beurre; 2 cuillerées à soupe de crème fraîche; 1 pincée de noix de muscade; sel, poivre.

Préparation

1. Trier les épinards en enlevant les grosses tiges et les feuilles jaunes. Les laver sous le robinet d'eau froide à grande eau plusieurs fois. Les égoutter en les pressant dans les mains. Peler les pommes de terre et l'oignon. Laver et couper en petits morceaux.

2. Faire chauffer l'huile et le beurre en casserole. Y mettre les pommes de terre, l'oignon et faire rissoler. Ajouter les épinards, le sel, le poivre, la noix de muscade râpée.

Remuer le tout à la cuillère chaude. Verser 1 litre et demi d'eau petit feu 15 à 20 minutes. Passer le tout au moulin à légumes, puis le mettre sur le feu. Juste au moment de servir, ajouter la crème, mélanger et servir.