

Purée de potimarron aux épinards



Par Gladys

Guide de préparation pour 4 Personnes.

- Préparation : 15 mn
- Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 1 kg de potimarron
- 2 tranches de pain
- 500 g d'épinards
- 80 g de beurre
- sel, poivre

Préparation

- Débarrassez les épinards de leurs côtes.
- Lavez le potimarron et coupez-le en gros dés.
- Placez les légumes en cocotte-minute avec un verre d'eau et du sel.
- Laissez cuire 10 min à partir de la mise en rotation de la soupape.
- Coupez les tranches de pain en triangles ou en dés et faites-les dorer doucement à la poêle avec un gros morceau de beurre.
- Égouttez et passez les légumes au moulin à légumes.
- Ajoutez 30 g de beurre et mélangez bien.
- Servez la purée entourée de croûtons.

Bon Appétit