

# Purée de pommes de terre et épinards aux légumes safranés

pour 4 personnes

## Ingrédients

Légumes au safran :

2	carottes
2	courgettes
1	échalote
1 cs	de
3 dl	de bouillon de légumes
200 g	de fromage frais granulé
1	pochette de safran
un peu	de sel et de poivre

Purée de pommes de terre et épinards:

1 kg	de pommes de terre à chair farineuse
3 dl	de lait
175 g	d'épinards surgelés, hachés, décongelés
un peu	de sel, de poivre et de noix de muscade

## Préparation

Peler les carottes, couper les carottes et les courgettes en petits dés. Hacher l'échalote et la faire revenir rapidement au beurre avec les légumes, mouiller avec le bouillon, porter à feu vif et faire cuire les légumes à feu doux juste à point.

**Pour la purée :** peler les pommes de terre, les couper en quartiers et les cuire à l'eau salée, égoutter et laisser tiédir.

Porter le lait à ébullition, ajouter les pommes de terre passées au moulin à légumes. Ajouter les épinards et mélanger jusqu'à obtention d'une purée homogène. Saler, poivrer, ajouter la muscade.

Porter la sauce aux légumes à ébullition, ajouter le fromage frais granulé et le faire fondre dans la préparation. Assaisonner la sauce avec safran, sel et poivre, servir avec la purée.



*Purée de pommes de terre et épinards aux légumes safranés*