

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