

## [Entrées/Soupe d'épinards](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

6  
10 Minutes

**Note**                    0/5 (0 vote )



### **Ingrédients**

500 g d'épinards frais

2 pommes de terre

Ail

1 oignon

Curry

1 bouillon cube de volaille

Huile Elio

### **Préparation**

Dans une cocotte minute, mettre l'huile Elio et faire revenir l'ail et l'oignon, y ajouter les épinards frais préalablement rincés ainsi que les 2 pommes de terre coupées en 4, laisser réduire pendant quelques minutes.

Assaisonner avec le curry, émietter le cube de volaille, couvrir d'eau, la quantité variera selon que l'on souhaite une soupe épaisse ou pas...

Fermer la cocotte et faire cuire pendant 5 min après la rotation de la soupape.

Mixer le tout et servir dans des bols, ou assiettes à soupe et ajouter des croûtons ou un peu de crème fraîche, bon appétit !