

SOUPE VERTE AUX EPINARDS ET AU CRESSON

Facile	Pour 4 personnes
Préparation : 20 min	Cuisson : 25 minutes à la cocotte

Ingrédients :

1 botte de cresson
1 botte d'épinards
4 pommes de terre
1 oignon
1 cube bouillon de poule
Huile d'olive, Ail, sel, poivre
Thym, Laurier, Persil et cerfeuil (facultatif)

Préparation :

- 1- Laver, trier le cresson et les épinards
- 2- Laver, éplucher, couper les pommes de terre et l'oignon
- 3- Dans une cocotte avec de l'huile d'olive faire revenir l'oignon et ajouter un peu d'ail
- 4- Ajouter les épinards, le cresson, les pommes de terre et mélanger
- 5- Couvrir d'eau et ajouter le cube de bouillon de poule, le thym, le laurier du sel et du poivre
- 6- Laisser cuire 25 minutes à la cocotte minute
- 7- Mixer et Ajouter une cuillère de crème fraîche, le persil et le cerfeuil