



Épinards à la crème



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- 300 g d'épinards frais
- ½ cube de bouillon de légumes
- 10 cl de crème liquide
- Noix de muscade
- Sel

La recette

Étape 1 :

Mettre l'oignon dans le robot cuiseur et le hacher en vitesse 7 pendant 10 s.

Étape 2 :

Placer l'accessoire mélangeur et ajouter les épinards, le bouillon de légumes mélangé à la crème, la noix de muscade et le sel.

Étape 3 :

Lancer le programme Slow cook sans vitesse pendant 15 min. à 90°C. Servir.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

