

Zakousky

Préparation :
15 min

Cuisson: 15 min

Niveau: 

Ingédients:

Pour 8 verrines:

- 200 gr de feuilles d'épinards
- 1 échalote
- 1 petite pomme de terre
- 150 ml de lait
- 1 càs de curry
- 1 cube de bouillon de volaille
- Sel, poivre, noix de muscade

Suggestion

Avec cette préparation, le but est de confronter la force du curry à la douceur de l'épinard. Vous pouvez également remplacer le curry par d'autres épices pour faire varier les saveurs et les couleurs et pourquoi pas pour Noël par un peu d'huile à la truffe.

Capuccino d'épinards à la mousse de curry

- Hachez l'échalote. Faites-la revenir dans un peu d'huile d'olive. Epluchez la pomme de terre, coupez-la en fines rondelles et faites la revenir avec l'échalote. Ajoutez 500 ml d'eau et le cube de volaille. Portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes.
- Rincez les épinards. Jetez-les dans le bouillon et laissez-les cuire pendant 5 minutes. Il est important de ne pas laisser cuire les épinards trop longtemps pour ne pas qu'ils décolorent et pour qu'ils gardent leur goût frais.
- Passez le potage au mixer assaisonnez et réservez au chaud.
- Dans un poêlon, portez le lait à ébullition. Ajoutez du sel, du poivre, de la noix de muscade et le curry.
- Si vous disposez d'un moussEUR à lait ou d'une machine à espresso, faites mousser le lait. Si vous ne disposez pas d'un tel équipement, utilisez la technique suivante:
Versez le lait chaud dans un saladier et fouettez vigoureusement à l'aide d'un fouet de cuisine jusqu'à ce qu'il se forme de la mousse à la surface du lait.
- Versez le potage dans des verrines ou des verres à goute et disposez un peu de mousse de lait à sa surface.



Suggestion de présentation

the
peas
green food