



Soupe aux épinards et boursin

21/01/2015 à 17h24

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 2 gousses d'ail
- 500 g d'épinards
- 2 pommes de terre
- 1 l de bouillon de volaille
- sel, poivre
- 1 à 3 cuillères à café de boursin

Préparation :

- Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en dés ;
- Épluchez et coupez l'ail grossièrement ;
- Faites cuire les épinards dans une casserole ;
- Une fois que les épinards sont cuits, ajoutez le bouillon de volaille, l'ail et les pommes de terre. Faites cuire 15 min ;
- Ajoutez le Boursin hors du feu et mixez le tout. Salez, poivrez.