

# Velouté d'Épinards au Saint Félicien Crémeux



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
10 minutes

## Ingédients

<b>Saint Félicien Couturier</b>	1
<b>Oignon jaune</b>	1
<b>Huile d'olive</b>	2 cuillères à soupe
<b>Pousses d'épinard frais</b>	200 g
<b>Bouillon de légumes</b>	20 cl
<b>Petites tranches fines de lard fumé</b>	8
<b>Brins de thym frais</b>	3
<b>Quelques baies roses</b>	
<b>Sel et poivre du moulin</b>	

## Les étapes de la recette

- Préchauffer le four position gril.
- Rincer et égoutter les épinards.
- Peler et émincer l'oignon.
- Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon pendant 2 minutes dans l'huile bien chaude. Ajouter les pousses d'épinard et mélanger sans cesse pendant 1 minute. Verser le bouillon de légumes et laisser cuire à feu doux durant 5 à 6 minutes. Couvrir et réserver la préparation au chaud.
- Pendant ce temps, disposer les tranches de lard sur une plaque munie de papier cuisson et les enfourner durant 3 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- Découper délicatement le Saint Félicien Couturier en tranches.
- Transvaser la préparation d'épinards dans un blender, saler, poivrer et mixer 30 secondes.
- Répartir le velouté encore chaud dans des petits bols. Agrémenter des tranches de Saint Félicien Couturier et parsemer de thym effeuillé et de baies roses concassées. Rectifier l'assaisonnement.
- Servir bien chaud accompagné des tranches de lard grillées !

## Pour réaliser cette recette



Saint Félicien affinage crémier

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)