**Velouté petit pois /épinards**

**Ingrédients pour 2 personnes :**

* 1 boite de conserve de petits pois (280g égoutté)
* 150g d’épinard frais (pensez aux cagettes de légumes de la Ferme de Genac).
* 1 cube de bouillon de légumes bio
* 0,75L d’eau
* 1 cuillère à soupe de crème fraiche ou de fromage blanc
* ½ cuillère à café de sel
* poivre

**Réalisation :**

Laver (5 min dans de l’eau vinaigrée suivies de 2 rinçages à l’eau froide).

Dissoudre le cube dans l’eau en la portant à ébullition et ajouter les feuilles d’épinard. Cuire 3 min. Ajouter les petits pois égouttés, sel et le poivre. Attendre l’ébullition. Arrêter. Mixer. Ajouter la crème ou le fromage blanc. Rectifier l’assaisonnement. Déguster

Possibilité d’ajouter un émincé de champignons au moment de servir ou une julienne de carottes.