

Duo de potages aux poivrons et aux épinards

4 personnes

Temps de préparation : moins de 60 min.

Ingrédients

- 100 g d'épinard
- 3 blancs de poireaux
- 3 poivrons rouges
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 gros oignon
- 2 dl de crème légère
-
- 1 L de bouillon de légumes (2 cubes dissous dans 1L d'eau très chaude) 4 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre



Au préalable

(15 min + 20 min au four + temps de refroidissement)

Coupez les poivrons en 2 et ôtez-en les graines et les filaments blancs. Déposez les demi-poivrons sur une plaque de cuisson, côté peau sur le dessus, et faites-les griller 20 min sous le gril (la peau peut légèrement noircir). Mettez-les ensuite dans un sac en plastique et laissez-les refroidir dans le sac fermé.

Entre-temps, détaillez les blancs de poireaux et l'oignon en petits morceaux.

Pelez les poivrons refroidis avec un couteau pointu et coupez-les en petits morceaux.

Préparation (35 min)

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole. Faites-y revenir les poireaux pendant 2 à 3 min. Ajoutez les épinards surgelés, le jus de citron et 1/2 L de bouillon de légumes. Faites cuire 25 min à couvert, puis mixez jusqu'à obtention d'un potage bien lisse.

Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une autre casserole et faites-y revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez

les morceaux de poivrons et arrosez du reste de bouillon. Faites cuire 25 min à couvert. Mixez jusqu'à obtention d'un potage lisse. 3. Épicez les 2 potages de sel et de poivre. Versez 1 dl de crème fraîche dans chacun. Réchauffez le tout sans laisser bouillir.

Présentation

À l'aide de 2 louches, versez les 2 potages simultanément – mais en directions opposées – dans des assiettes creuses. Vous obtiendrez ainsi de jolies assiettes bicolores. Décorez éventuellement de persil ou d'aneth.