



Potée fraîche aux épinards, lentilles et feta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (pour purée)
sel
2 poignées d'épinards (frais, ciselés)
1 boîte de lentilles (égouttées)
1 paquet de feta
125 grammes tomates séchées (dans l'huile)
poivre
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Ajoutez les épinards et un filet d'huile d'olive. Écrasez-les pour obtenir une purée fine.
- 2.** Ajoutez les lentilles, la feta émiettée et les tomates séchées. Salez et poivrez selon votre goût. Réchauffez éventuellement une bonne fois. **ASTUCE :** décorez avec du persil plat.