



Soupe d'épinards à la menthe et bruschetta à la ricotta



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 poireau
1 noisette de beurre
2 pommes de terre
1 l de bouillon de volaille frais
200 grammes d'épinards
sel et poivre
menthe fraîche
1 baguette
huile d'olive
200 grammes de ricotta
2 oignons de printemps
1 citron

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le poireau en fines rondelles, puis cuisez-les dans le beurre.
- 2.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les au poireau. Arrosez de bouillon de volaille et portez à ébullition.
- 3.** Laissez mijoter pendant 30 minutes, puis incorporez les épinards. Mélangez jusqu'à ce que les feuilles aient fondu, puis retirez du feu.
- 4.** Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et assaisonnez de sel et de poivre.
- 5.** Versez la préparation dans des bols et terminez en ajoutant des feuilles de menthe.
- 6.** Coupez la baguette de pain en tranches, que vous arrosez d'huile d'olive.
- 7.** Passez-les sous le gril jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.



- 8.** Tartinez le pain de ricotta, puis assaisonnez de sel et de poivre.
- 9.** Pour finir, ajoutez des jeunes oignons émincés et du zeste de citron finement haché.
- 10.** Servez avec la soupe.