

Soupe d'épinards et boursin au poivre

Ingrédients (4 personnes)

500 g d'épinards surgelés hachés
3 pommes de terre coupées en petits cubes
1 litre d'eau
1 cube de bouillon de poule
1 boursin au poivre

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 30 minutes

Mettez tous les ingrédients, sauf le boursin, dans une casserole. Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes.

Ajoutez le boursin et mixez bien. Servez aussitôt.