VELOUTÉ D'ÉPINARDS AU LAIT DE COCO

Posted on avril 6, 2025 by Florence Breuil

Category: Mange ta soupe !
Tag: Epinard

Pour deux convives comptez 300g d'épinards frais (ou surgelés ils feront tout aussi bien l'affaire), d'autant, voire plus, de lait de coco. D'un peu de matière grasse comme de l'huile de coco, de sel, de poivre.

Faites revenir les épinards avec la matière grasse, rajoutez le lait de coco en fin de cuisson, faites bien chauffer, salez et passez le tout au mixer afin d'obtenir une préparation très très onctueuse. Servez sans attendre et parsemez d'un filet de lait de coco, de quelques graines germées...