

Stoemp aux Épinards et au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1 kg |
| - EPINARDS | 400 - 500 g frais |
| - MASCARPONE | 2 c à soupe |
| - PESTO VERT | 2 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - BEURRE DE CUISSON | |

Recette:

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 25 à 30 minutes.
- Entre temps, faites fondre les épinards dans du beurre chaud pendant 2 à 3 minutes. Salez et poivrez.
- Incorporez-y le mascarpone et le pesto en remuant. Retirez du feu.
- Lorsque les pommes sont cuites, égouttez-les puis réduisez-les en purée.
- Mélangez-y enfin la préparation aux épinards.
- Servez sans attendre.



Remarque:

A servir de préférence avec du porc, des saucisses ou de l'agneau.