

# VELOUTE D'EPINARDS AU SAUMON ET CHEVRE FRAIS



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**400 g de filet de saumon sans peau**

**600 g d'épinards frais**

**1 grosse pomme de terre**

**200 g de fromage de chèvre frais**

**30 g de beurre**

**½ oignon jaune**

**2 c à s de crème fraîche épaisse**

**2 c à s d'huile d'olive**

**Laver les épinards et les émincer grossièrement. Éplucher la pomme de terre et la couper en morceaux. Emincer l'oignon.**

**Faire revenir l'oignon 5 minutes sur feu moyen dans le beurre dans une casserole. Ajouter les épinards, les laisser fondre 2 minutes en mélangeant puis ajouter les morceaux de pomme de terre. Saler et poivrer. Verser 1,2 L d'eau froide. Porter à ébullition, et laisser cuire 20 à 25 minutes.**

**Mixer les épinards pour obtenir un velouté onctueux. Ajouter le fromage de chèvre en morceaux et la crème et mixer à nouveau.**

**Couper le saumon en gros dés. Au moment de servir, cuire le saumon 2 minutes dans une poêle dans l'huile d'olive à feu vif.**

**Verser le velouté dans des bols et répartir les morceaux de saumon dessus.**