**Potage velouté aux épinards**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 3 échalotes**
**- 550 g de pommes de terre**
**- 315 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelées pour moi)**
**- 1 litre d'eau**
**- 2 tablettes de bouillon Kub**
**- Huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin**
**- crème fleurette éventuellement**

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés.
Éplucher les échalotes et les émincer.
Les faire "[**suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/)" dans un filet d'huile chaude.
Ajouter les dés de pommes de terre et les laisser dorer légèrement en remuant souvent pour qu'elles n'accrochent pas au fond de la casserole.
Ajouter les épinards et les laisser fondre.
Mouiller avec l'eau et ajouter le bouillon.
Porter à ébullition et laisser cuire à couvert pendant 20 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.
Mixer finement.
Répartir le potage dans les bols.
Agrémenter éventuellement d'un filet de crème et servir très chaud.