

## Purée d'épinards au curry

### Pour 4 à 6 personnes :

- 1.5 Kg d'épinards frais ou 1 Kg d'épinards surgelés hachés
- 3 échalotes
- 1 c.à.s. de curry en poudre (pour les enfants) ou 1 c.à.c. de pâte de curry hot (pour les « grands »)
- 2 c.à.s. de crème fraîche épaisse
- 35g de beurre demi-sel
- sel

Laver les épinards et les sécher. Les hacher grossièrement. Eplucher et émincer les échalotes.

Faire fondre 25g de beurre dans une casserole. Quand il mousse, verser les épinards saler et couvrir. Laisser cuire 15 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, faire fondre le reste de beurre dans une casserole ; Y faire revenir les échalotes pendant 10 minutes à feu doux puis, hors du feu, ajouter le curry et une pincée de sel. Bien mélanger, ajouter la crème fraîche et remettre sur le feu quelques instants. Mélanger encore.

Quand les épinards sont cuits, ajouter la crème fraîche au curry et mixer le tout. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir chaud.

*NB : quand c'est pour les enfants, je rajoute une c.à.c. de curcuma pour parfumer un peu plus sans pimenter d'avantage.*

Accompagne poulet grillé, rôti et escalope de veau.

### Accord met et vin :

S'accompagne bien d'un Pinot gris.