

Épinards vapeur et crème menthe-coriandre

INGRÉDIENTS

800g épinards
1 petit pot crème épaisse
1 bouquet coriandre
1 bouquet menthe
400g riz
Sel, poivre

RECETTE

Laver et cuire le riz puis Réserver.

Laver les épinards et cuire à la vapeur 7 minutes. Laver la menthe et la coriandre et essorer. Placer les dans le blender puis mixer avec la crème ainsi que le sel et le poivre à votre convenance. Servir à l'assiette ou bien disposer chaque préparation dans des bols de tailles différentes à faire circuler entre les convives.

BONNE DÉGUSTATION

Aude, votre maraîchère bio

**Retrouvez-nous sur le marché de Chartres le mercredi matin de 8h à 13h (boulevard Chasles)
et le samedi matin de 8h à 13h (place Billard).**

Vente à la ferme le vendredi de 16h30 à 18h30 au 4 rue Pasteur 28630 Sours.

Toute les infos sur notre site www.auxpetitslegumes.com ou sur Facebook @auxpetitslegumes