

Stoemp de patate douce et d'épinards à la mexicaine



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1 kg de purée de patates douces
Ardo

1 kg d'épinards en branches Ardo

250 g de Mix Salsa Mexicana Ardo

1 kg de purée de pommes de terre

100 g de beurre ou de margarine

3 dl de lait

200 g de cheddar (facultatif)

sel et poivre

Préparation

1. Faites brièvement cuire les épinards dans le cuiseur vapeur et égouttez-les.
2. Faites revenir le Mix Salsa Mexicana dans la moitié du beurre.
3. Ajoutez les épinards et laissez mijoter quelques instants. Salez et poivrez.
4. Faites chauffer la purée de pommes de terre avec la purée de patates douces. Terminez avec le reste du beurre et le lait.
5. Ajoutez les épinards et incorporez éventuellement du cheddar (facultatif).
6. Faites à nouveau mijoter l'ensemble quelques instants.

Allergènes

Milk

