**Soupe de mâche et d’épinards au chèvre frais**

**Ingrédients**

**Pour 4/5 personnes**

1 botte de mâche

350 g d'épinards frais

1 grosse pomme de terre

1 cube de bouillon de volaille

150 g de fromage de chèvre frais

1 oignon rouge

2 gousses d'ail

1,3 l d’eau

Sel poivre

**Préparation**

Bien rincer épinards et mâche Eplucher la pomme de terre, l'oignon, l’ail et les couper en morceaux. Mettre à chauffer un peu d’huile d’olive dans une cocotte et faire revenir 3 minutes las pomme de terre, oignon et ail, puis ajouter les épinards et la mâche et laisser encore 2 minutes.

Verser l’eau et le cube de bouillon de volaille. Porter à ébullition, puis baisser le feu et cuire 22 minutes à couvert.

Mixer la soupe avec le fromage de chèvre frais, saler légèrement, poivrer et servir aussitôt.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita