Soupe d'épinards à la menthe et bruschetta à la ricotta

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 poireau
1 noisette de beurre
2 pommes de terre
1 l de bouillon de volaille frais
200 grammes d'épinards
sel et poivre
menthe fraîche
1 baguette
huile d'olive
200 grammes de ricotta
2 oignons de printemps
1 citron

Méthode de préparation

1. **Coupez le poireau en fines rondelles, puis cuisez-les dans le beurre.**
2. **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les au poireau. Arrosez de bouillon de volaille et portez à ébullition.**
3. **Laissez mijoter pendant 30 minutes, puis incorporez les épinards. Mélangez jusqu'à ce que les feuilles aient fondu, puis retirez du feu.**
4. **Mixez la soupe jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et assaisonnez de sel et de poivre.**
5. **Versez la préparation dans des bols et terminez en ajoutant des feuilles de menthe.**
6. **Coupez la baguette de pain en tranches, que vous arrosez d'huile d'olive.**
7. **Passez-les sous le gril jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.**

8. **Tartinez le pain de ricotta, puis assaisonnez de sel et de poivre.**

9. **Pour finir, ajoutez des jeunes oignons émincés et du zeste de citron finement haché.**

10. **Servez avec la soupe.**