

# Crème onctueuse à la poire, aux épinards & à la sauge, herbes salées

**Recette pour 4**

## Description

Sortons des sentiers battus avec cette entrée chaude qui sera vous réconforter en ces débuts de journées plus fraîches.

Agrémenté d'un assaisonnement maison Les herbes salées, vous trouverez la recette sur un lien dans les astuces du chef.

## L'astuce du chef

Nous vous proposons la recette des herbes salées sur notre site.

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3685/herbes-salees-du-bas-du-fleuve-finitions-soupes-viandes-poissons>

## Ingrédients

### Ingrédients Crème

- 1 Unité(s) Oignon
- 3 Gousse(s) Ail
- 2 Cuil. à soupe Herbes salées
- 150 Gr Bébés épinards
- 3 Unité(s) Poire anjou
- 1 Cuil. à soupe Jus de citron
- 12 Feuille(s) Saugue
- 1 Poignée(s) Persil
- 750 Ml Bouillon de légumes
- 250 Ml Crème fraîche
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

### Finitions garnitures

- 75 Gr Noisettes
- 4 Filet Huile d'olive
- 4 Tour(s) de moulin Grains de poivre noir
  
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez et ciseler finement l'oignon.

Pelez les gousses d'ail, puis les couper en lamelles.

Effeuillez les feuilles de sauge.

Hachez finement le persil (idéalement frisé)

Préparez le bouillon de légumes, sinon de l'eau tout simplement.

Épluchez et couper en morceaux les poires.

Torréfiez les noisettes dans une casserole ou dans le four durant 4 à 6 minutes. Les concasser à la sortie du four, à l'aide d'une casserole.

### Crème

Dans un grand chaudron, faire chauffer un filet d'huile végétale à feu moyen. Ajoutez l'oignon, l'ail, les herbes salées, le poivre et remuer.

Ajoutez les épinards, les morceaux de poire, le jus de citron, la sauge, le persil et faites revenir durant une bonne minute.

Ajoutez le bouillon de légumes (ou l'eau), portez le tout à ébullition. Réduire le feu, laissez mijoter durant 15 minutes environ.

Versez le tout dans un robot culinaire (blender), ajoutez la crème fraîche, mixez de manière à obtenir une crème bien lisse.

Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

### Finitions montage

Dans une assiette creuse et des bols, versez la crème d'épinard, poire et sauge.

Finalisez en déposant dessus quelques noisettes et un tour de moulin à poivre.

Déposez une jeune pousse.

**Bon appétit!**