



# Potée fraîche aux épinards, lentilles et feta



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (pour purée)  
sel  
2 poignées d'épinards (frais, ciselés)  
1 boîte de lentilles (égouttées)  
1 paquet de feta  
125 grammes tomates séchées (dans l'huile)  
poivre  
huile d'olive

## Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et remettez-les dans la casserole. Ajoutez les épinards et un filet d'huile d'olive. Écrasez-les pour obtenir une purée fine.
- 2.** Ajoutez les lentilles, la feta émiettée et les tomates séchées. Salez et poivrez selon votre goût. Réchauffez éventuellement une bonne fois. **ASTUCE** : décorez avec du persil plat.