

Soupe de Roquette et sa Quenelle de Chèvre Frais au Pesto

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ROQUETTE (SALADE)	250g
- POMME(S) DE TERRE	3 gosses
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	1.75 litres
- FROMAGE(S) DE CHEVRE	4 c à soupe (frais)
- PESTO VERT	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Pelez et coupez les pommes de terre en gros dés.
- Nettoyez et coupez le poireau en julienne.
- Faites revenir l'oignon et le poireau dans du beurre chaud pendant 2-3 minutes, puis ajoutez les pommes de terre. Remuez 30 secondes et arrosez ensuite avec l'eau et ajoutez le cube de bouillon émietté.
- Portez à ébullition puis laissez cuire à couvert pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, mélangez le fromage de chèvre frais avec le pesto. Conservez au frigo.
- Lorsque le temps de cuisson du potage est terminé, intégrez la roquette (gardez-en quelques feuilles) et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- Mixez ensuite le tout au mixeur-plongeur.
- Au moment de servir, répartissez le potage dans les assiettes creuses puis garnissez de quelques feuilles de roquette entières et déposez délicatement au centre une quenelle de fromage frais de chèvre au pesto.

