

Velouté de Potiron et Bleu d'Auvergne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------|------------------------|
| - POTIRON(S) | 1 kg de chair |
| - LAIT | 50 cl |
| - CRÈME FRAICHE | 25 cl |
| - BLEU (FROMAGE) | 60g + 30g (d'Auvergne) |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Nettoyez et pelez le potiron puis coupez-le en dés.
- Faites-les revenir quelques instants dans du beurre chaud puis arrosez avec le lait et la crème. Salez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 20-25 minutes à couvert.
- Lorsque le potiron est tendre, mixez le tout au mixeur plongeur.
- Intégrez ensuite les 60g de bleu d'Auvergne au potage, salez et poivrez. Mixez de nouveau.
- Saupoudrez de persil.
- Servez le potage avec en option quelques dés de bleu d'Auvergne.

