

Soupe de Poireaux-Carottes au Roquefort

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|---------------------------|
| - POIREAUX ENTIERS | 4 |
| - CAROTTE(S) | 2 |
| - OIGNON(S) | 1 gros |
| - BEURRE DE CUISSON | |
| - ROQUEFORT | 125g (ou Bleu d'Auvergne) |
| - POMME(S) DE TERRE | 1 grosse |
| - SUCRE SEMOULE | 1/2 c à soupe |
| - BOUILLON DE POULE | 1 litre (2 cubes) |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les carottes en rondelles.
- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne. Réservez la moitié d'un à part.
- Pelez et coupez la pomme de terre en dés.
- Emincez l'oignon.
- Détaillez en dés 65g de Roquefort
- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, placez un peu de beurre de cuisson et l'oignon émincé. Faites rôtir 3 minutes/120°C/vitesse 1.
- Ajoutez ensuite les poireaux émincés, les carottes, le fromage, les dés de pomme de terre et le bouillon. Salez et poivrez.
- Fermez le couvercle du robot et faire cuire le potage 40 minutes/95°C/vitesse 1 ou 2.
- Pendant ce temps, faites revenir la julienne de poireaux réservée dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez en les caramélisant avec un peu de sucre semoule. Réservez.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème épaisse puis mixez le tout 2 minutes/vitesse 8 à 10.
- Transvasez le potage mixé dans une casserole et intégrez-y les poireaux confits.
- Servez le potage avec quelques dés de bleu.

