

Velouté Multi Légumes à la Crème de Gorgonzola et Croûtons

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- LÉGUMES À SOUPE JULIENNE	650g brocoli-pois-épinards (surgelés)
- OIGNON(S)	1 gros
- COURGETTE(S)	1 belle
- POMME(S) DE TERRE	3-4
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.5 litres (2 cubes)
- CRÈME FRAÎCHE	120g
- GORGONZOLA	175g
- CROÛTONS DE PAINS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez la courgette en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites revenir les oignons dans une grande casserole avec un peu d'huile.
- Ajoutez les courgettes et les pommes de terre. Remuez quelques minutes.
- Puis, introduisez le mélange de légumes congelés.
- Arrosez avec le bouillon de légumes. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et poursuivez la cuisson à couvert pendant 35 minutes.
- Pendant ce temps, faites fondre le gorgonzola coupé en dés dans la crème. Poivrez. Réservez.
- Lorsque les légumes sont cuits, transvasez dans le bol du robot Monsieur Cuisine (en plusieurs fois) et mixez 2 min/vitesse 8-10.
- Remplacez le potage mixé dans une casserole et gardez au chaud.
- Servez le velouté avec une peu de crème au gorgonzola et des croûtons de pain.

