

## *Velouté de Persil au Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	750 g
- PERSIL EQUETÉ	250 g
- OIGNON(S)	2
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- EAU	2 litres
- BOUILLON DE LÉGUMES	2 cubes
- GORGONZOLA	150 - 200g
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	2-3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Equeutez le persil.
- Pelez et émincez les oignons et les pommes de terre.
- Faites bouillir l'eau dans une grande casserole. Ajoutez l'huile et les cubes de bouillon.
- Intégrez ensuite le persil équeuté, les oignons et les pommes de terre. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 35 minutes.
- En fin de cuisson, coupez le fromage en dés et ajoutez-les au potage ainsi que la crème.
- Mixez le tout au Monsieur Cuisine pendant 2 minutes/vitesse 7-10.
- Si le velouté contient de trop de fil (queue du persil), passez le potage au chinois.
- Réchauffez doucement et servez.

