

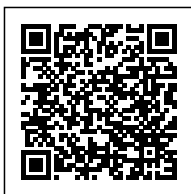
# VELOUTÉ DE COURGE, GORGONZOLA, MASCARPONE ET COPPA

Posted on mai 6, 2019 by Florence Breuil



Velouté de sucrose du Berry aux accents italiens

**Category:** [Mange ta soupe !](#)



Il vous faudra pour deux personnes une jolie sucrose du Berry, une bonne dose de gorgonzola mélangé à du mascarpone et deux fines tranches de coppa. Ainsi qu'un peu de sel et de poivre (du moulin !).

Faites cuire la sucrose (ou n'importe quelle courge bien-sûr !) à la vapeur (après en avoir retiré la peau et les pépins, cela va sans dire).

Passez les morceaux au mixer avec l'eau de cuisson, y ajouter le mascarpone et le gorgonzola, la quantité qu'il vous semblera nécessaire pour gourmandiser ce velouté... Goûtez et et assaisonnez : un peu de sel et un peu (plus) de poivre.

Faites griller vos tranches de coppa à la poêle et posez-les sur vos assiettes au moment de servir, agrémentées de quelques petits morceaux de gorgonzola et d'un peu d'origan, pour donner de l'accent.



Velouté de sucrine du Berry aux accents italiens