

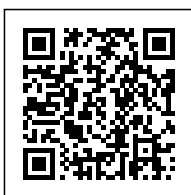
VELOUTÉ DE POIREAUX AU ROQUEFORT

Posted on février 23, 2020 by Florence Breuil



Category: [Mange ta soupe !](#)

Tag: [Poireaux](#)



Aux "classiques" soupes mélangeant poireaux, pommes de terre ou bien encore carottes, je leur préfère celles composées d'un seul légume. Il en va donc ainsi du velouté de l'emblème du Pays de Galles, j'ai nommé : non pas la jonquille, le poireau.

Comptez un poireau par personne. Il vous faudra donc autant de poireaux que de convives. Coupez-les en lanières et lavez-les bien. Et plutôt que de les plonger dans de l'eau bouillante, faites-leur prendre un léger bain de vapeur qui leur fera garder leur couleur. Passez-les au mixeur avec l'eau de cuisson après avoir mis quelques lanières de côté pour le dressage. Rajoutez (par personne) une cuillère à soupe de crème crue pour lier et gourmandiser. Puis une très fine tranche de Roquefort qui va ajouter du piquant à ce velouté. Salez et poivrez.

Dressez en parsemant de lanières de poireau, de quelques brisures de Roquefort, de noix et d'un peu de persil.

