



Velouté de potiron au bleu et bacon grillé

➤ Ingrédients :

- 1 potiron
- 1 petit pot de crème fraîche
- 180g de bleu
- 80g de beurre
- 6 tranches de bacon
- 3 échalotes
- 1 cube de bouillon de légumes
- Sel poivre



➤ Préparation :

Videz le potiron, puis découpez-le en morceaux

Dans une cocotte ou une grande casserole, faites revenir à feu doux les échalotes émincées avec le beurre. Ajoutez le potimarron et le cube de bouillon puis couvrez d'eau à hauteur. Laissez cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

Pendant ce temps, faites griller les tranches de bacon dans une poêle à feu vif

Mixez à l'aide d'un mixeur en ajoutant le sel, le poivre et la crème.

Servez le velouté dans des bols ou des assiettes creuses, puis parsemez de fromage émietté. Accompagnez le velouté de bacon croustillant.

Bonne dégustation !!

