

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VELOUTÉ DE CÉLERI AU BLEU DE SASSENAGE

Pour 8 bols à soupe □ 13cm :

130g Bleu de Sassenage - 1 céleri-branche bien vert - 1 oignon - 250g pommes de terre Bintje pelées -1 litre de bouillon de volaille - 10cl vin blanc - 2 càs Porto - 2 càs crème fraîche épaisse - 50g beurre - sel - poivre -

Dans une cocotte faire revenir dans le beurre le céleri nettoyé et émincé (réserver quelques feuilles pour la déco), l'oignon émincé et les pommes de terre coupées en dés. Au bout de 2 minutes verser le bouillon, le vin blanc et le Porto. Saler et poivrer. Cuire à petits bouillons pendant 40 minutes. Mixer finement en ajoutant la crème fraîche et 70g de Bleu de Sassenage coupés en dés. Réserver. Réchauffer sans bouillir au moment du service. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Verser dans les bols, répartir les 30g restants de Bleu de Sassenage coupés en dés, puis les feuilles de céleri-branche.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr