

Velouté de brocoli au gorgonzola et lard grillé



Pour 4 personnes

30g de beurre

1 oignon blanc

1 grosse patate à soupe ou 2 moyennes

2 têtes de brocoli avec les tiges

1 blanc de poireau

1 cube de bouillon de volaille

20cl de crème (liquide ou épaisse, pas d'importance)

environ 200g de gorgonzola (ou un bleu de votre choix et en quantité selon votre goût)

8 à 12 tranches de lard fines (comme du bacon) : on compte 2 à 3 par personne

Ciboulette pour décorer

Sel, poivre fraîchement moulu

Préchauffer le four à 160°C. Placer les tranches de lard entre 2 plaques à pâtisserie -elles ne doivent pas se chevaucher- et enfourner 1 heure à 160°C. Sortir ensuite les tranches de lard et les égoutter sur papier absorbant.

Peler oignon, patate(s), poireau, détacher les bouquets de brocoli, peler les tiges pour ôter la peau dure, laver tout ça et couper oignon, poireau et tiges de brocoli en rondelles fines, et les patates en petits cubes.

Dans une grande casserole, mettre le beurre à fondre à feu moyen. Ajouter oignon et poireau, une toute petite pincée de sel et laisser suer les légumes 3 ou 4 minutes, ils vont devenir transparents. Ajouter alors les patates et les brocolis puis un litre d'eau et le cube de bouillon. Cuire à couvert environ 30 minutes, tous les légumes doivent être bien tendres.

Prélever un peu de bouillon de cuisson avant de mixer.

Mixer au mixeur plongeur. Ajouter la crème, mixer à nouveau. Prendre environ la moitié du gorgonzola et l'ajouter dans la soupe. Mixer encore une dernière fois. Si c'est trop épais, remettre un peu du bouillon de cuisson prélevé. Poivrer, goûter, rectifier.

Répartir dans des bols.

Émietter le reste du gorgonzola avec les doigts au dessus des bols, répartir les tranches de lard, saupoudrer de ciboulette, et servir très chaud.

