

VELOUTÉ de poireaux AU CHEVRE



Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients :

150 g de chèvre frais

200 g de poireaux

1 oignon

1 litre de bouillon de légumes

20 g de farine

2 c. à s. d'huile de tournesol

1 c. à s. de ciboulette hachée

1 c. à s. de sarriette hachée

1 c. à c. de graines de cumin

Sel et poivre

1- Eplucher, laver et émincer finement les poireaux et l'oignon. Réserver quelques lanières de poireaux et les faire blanchir à l'eau bouillante. Réserver aussi 50 g de chèvre coupé en petits morceaux.

2- Mettre le bouillon de légumes à chauffer.

3- Dans une cocotte, faire revenir l'oignon à l'huile pendant 5 min., puis ajouter les poireaux. Saupoudrer de farine, bien mélanger et laisser cuire quelques instants avant de verser le bouillon chaud.

4- Couvrir et laisser mijoter 5 min., puis mixer.

5- Pendant ce temps, mélanger les herbes au fromage, ajouter les épices, saler, poivrer, puis incorporer à la soupe.

6- Retirer la cocotte du feu et laisser fondre le fromage quelques instants. Décorer avec les lanières de poireau et les petits morceaux de fromage.



Contact : Emmanuel HARDY

La Basse-Beuvrie 53200 LAIGNE

02 43 70 94 70 / manuhardy@free.fr