

Crème de poireaux au Bleu des Causses



Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

500 g de poireaux

100 g de cresson

1 c à s de beurre

1 c à s de bouillon de légumes en poudre

1 c à c de fécule de maïs

20 cl de crème liquide

125 g de Bleu de Causses + 1 morceau pour la décoration

Persil

Sel et poivre du moulin

Éplucher, laver et couper les poireaux.

Laver et essorer le cresson.

Dans une grande casserole faire fondre le beurre à feu doux et y mettre à cuire, à couvert, les poireaux et le cresson pendant 15 mn en remuant de temps en temps.

Ajouter le bouillon de légumes en poudre et cuire encore 5 mn puis mettre 1 l d'eau et porter à ébullition. Cuire à feu moyen en remuant de temps en temps. Délayer la fécule avec la crème et incorporer le tout à la soupe. Ajouter le Bleu de Causses en morceaux, assaisonner (attention le fromage est déjà salé) et mixer le tout pour obtenir un velouté crémeux et uniforme.

Servir aussitôt, décorer de persil et de petits morceaux de Bleu de Causses.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>