



Pour les Fêtes
offrez vous
les Halles !

Velouté de potiron

Ingrédients

- 1 kg de potiron
- 300 g de carottes
- 300 g de blancs de poireaux
- 3 branches de céleri
- 2 gousses d'ail
- 1 l de bouillon de bœuf chaud
- 12 cl de crème liquide
- sel, poivre blanc du moulin

Préparation

Épluchez et coupez en morceaux les blancs de poireaux, les branches de céleri, le potiron et les carottes.

Mettez tous les légumes et l'ail dans une grande casserole et ajoutez le bouillon.

Couvrez et laissez frémir 25 min, en remuant de temps à autre. (ou 15 minutes en autocuiseur)

Passez au mixeur pour obtenir une purée lisse et assez épaisse.

Posez à feu modéré 1 à 2 min.

Incorporez la crème et rectifiez de sel et de poivre.

Laissez reposer 1 min. et servez.





Pour les Fêtes
offrez vous
les Halles !

Mariage brocolis et Fourme d'Ambert

Ingrédients

- 1 brocoli
- 1 morceau de fourme (environ 70 g)
- 2 pommes de terre moyennes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de lait

- 2 cuillères de crème fraîche épaisse

- 1 litre de bouillon de légumes
- Poivre - sel
- huile d'olive

Préparation

Éplucher et émincer les pommes de terre, l'oignon et l'ail.

Les faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte pour les colorer légèrement.

Détacher les fleurettes de brocoli de son tronc, et émincer le tronc. Rincer le légume, l'égoutter, et le mettre dans la cocotte.

Ajouter le lait concentré, et suffisamment de bouillon pour couvrir les légumes. Porter à ébullition.

Cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 25 minutes ou 15 minutes en autocuiseur). Mixer, poivrer et saler si nécessaire.

Pendant ce temps, couper la fourme en petits morceaux, et les incorporer à la soupe après avoir baissé le feu. Mixez encore un peu pour délayer la fourme correctement dans la préparation.

Ajouter du bouillon si la préparation est trop épaisse.

