

## *Velouté de Potiron au Gorgonzola*

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- POTIRON(S)	1 kg
- POIREAUX ENTIERS	1
- OIGNON(S)	1
- HUILE D'OLIVE	
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- EAU	600 ml
- CRÈME FRAÎCHE	50 ml
- GORGONZOLA	50g
- CIBOULETTE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Coupez le potiron en quartiers puis retirez les pépins et la peau. Taillez le potiron en cubes.
- Lavez le poireau et coupez-le en julienne.
- Emincez l'oignon.
- Dans une grande casserole faitout, faites chauffer de l'huile d'olive.
- Faites revenir l'oignon et la julienne de poireaux en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils fondent.
- Ajoutez les morceaux de potiron, mélangez puis arrosez de 600 ml d'eau et les cubes de bouillon.
- Salez et poivrez.
- Portez à ébullition et laissez cuire 40 minutes à feu moyen.
- Incorporez enfin la crème.
- Mixez le velouté au Monsieur Cuisine 1 min 30 sec vitesse 7-10.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Servez bien chaud puis ajoutez un peu de ciboulette et quelques dés de gorgonzola par assiette.

