



### VELOUTE DE POTIRON AU BLEU D'AUVERGNE



**Pour 6 personnes:**

1 grosse tranche de potiron ou un potimarron

1 oignon, 1/2 gousse d'ail et un petit blanc de poireau émincé

1 cube de bouillon de volaille

Sel et poivre, un peu de beurre

200 g de fromages à pâte persillée (bleu d'Auvergne ou des Causses, éventuellement, gorgonzola)

Couper le potiron en morceaux et l'éplucher. Ensuite, faire fondre l'oignon, l'ail et le poireau doucement dans votre casserole. Ajouter environ 3/4 de l d'eau avec le cube de bouillon dilué et cuire jusqu'à ce que le potiron soit très tendre. Mixer pour obtenir un velouté, assaisonner à votre goût.

Mettre dans des assiettes ou des bol et répartir dessus de gros copeaux de fromage.

Le fromage fond légèrement dans la soupe et lui donne tout son velouté. Elle ne nécessite donc aucun ajout de crème et est donc assez légère.