



## Verrine de potiron et dés de gorgonzola

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de potiron
- 1 l de bouillon de légumes (2 cubes)
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe huile d'olive
- 15 cl de crème liquide
- 80 g de gorgonzola
- Sel et poivre du moulin.

- 1 • Epluchez le potiron, retirez les graines et coupez la chair en cubes. Epluchez l'oignon et émincez-le.
- 2 • Mettez 1 l d'eau à bouillir avec les cubes de bouillon. Coupez le gorgonzola en dés.
- 3 • Chauffez l'huile dans une sauteuse et mettez l'oignon à dorer. Ajoutez les cubes de potiron, salez, poivrez et mélangez. Versez le bouillon bien chaud. Laisser cuire à feu moyen 20 min. Vérifiez la cuisson du potiron en piquant avec la pointe d'un couteau : elle doit rentrer facilement.
- 4 • Lorsque le potiron est cuit, égouttez-le en conservant le bouillon. Mixez-le en ajoutant petit à petit le bouillon de cuisson jusqu'à la consistance souhaitée. Ajoutez la crème et refaites bouillir 3 min.
- 5 • Rectifiez l'assaisonnement et servez dans des verrines le velouté bien chaud surmonté de dés de gorgonzola. Dégustez immédiatement.

