

Potage de poireaux au roquefort Société By Cath

 Cooking By Cath

Le [Roquefort AOP Société 1863](#) est affiné dans des caves naturelles dans le village de Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron). Grâce à un savoir-faire unique, ce fromage au lait cru de brebis offre depuis des générations une texture fondante et son goût franc et généreux.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)

INGREDIENTS

- 500 g blancs de poireaux
- 1 oignon
- 100 g pommes de terre
- 15 g [maïzena](#)
- 60 g [roquefort Société](#)

- 600 ml eau
- 1 [cube de bouillon](#)
- Sel & poivre

Déco (facultatif) :

- Quelques noix
- [Huile de noix](#)

PREPARATION

Étape 1

1. Laver et émincer les blancs de poireaux en morceaux 1 cm d'épaisseur environ.
2. Éplucher l'oignon et le couper grossièrement
3. Éplucher, laver et couper en cubes la pomme de terre
4. Délayer la maïzena dans l'eau

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot
2. Ajouter l'oignon.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot 10 secondes à la vitesse 12

Étape 3

1. Ajouter les morceaux de pomme de terre
2. Fermer le couvercle et lancer le robot 20 secondes à la vitesse 12

Étape 4

1. Oter l'Ultrablade et ajouter dans la cuve du robot : les poireaux émincés, la maïzena délayée dans l'eau, le bouillon cube, le roquefort émietté, poivrer et saler très légèrement (le roquefort l'étant déjà beaucoup)
2. Fermer le couvercle et lancer le robot : à 100 degrés pendant 30 minutes, en laissant la vitesse sur zéro.

Étape 5

1. Mélanger le potage à la spatule
2. Vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel si nécessaire.

Étape 6

1. Servir aussitôt le potage parsemé de quelques morceaux de noix hachées, de quelques gouttes d'huile de noix et d'un tour de moulin de poivre



NOTES

Si vous préférez un velouté, réalisez la même recette mais laissez l'Ultrablade dans la cuve et sélectionner le programme Soupe P1 et augmenter la durée de 40 minutes pour que les poireaux soient bien cuits et éviter ainsi qu'ils ne soient très filandreux.

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆