



LES BONNES RECETTES AU BLEU DU VERCORS SASSENAGE AOP

Velouté de courge au Bleu du Vercors

Ingédients

600 g de courge
épluchée (ou citrouille
potiron,...)
1 pomme de terre
Crème liquide entière
Quelques noisettes de
beurre
Des cerneaux de noix
grossièrement
concassés
Du bleu
sel & poivre

Préparation



Préchauffer le four à 220 °

Dans une casserole, portez 25 cl d'eau à ébullition, avec le beurre coupé en morceaux et 1 c. à c. de sel.

Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup. Mélangez vivement et faites dessécher pendant 1 min sur feu doux.

Laissez tiédir quelques instants et incorporez les œufs un à un en mélangeant bien. Ajoutez le Bleu coupé en dés, le sel et le poivre.

A l'aide d'une poche à douille, déposez des petits tas séparés sur une plaque beurrée.

Les dorer au jaune d'œuf puis enfournez la plaque pendant 25 min.



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM