



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

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.

Préparation



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR
WWW.VERCORSLAIT.COM