

Potage hivernal aux croûtons de roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Une recette réconfortante, idéale pour une belle entrée d'hiver.

Ingrédients

- 200 g de potiron
- 2 poireaux
- 2 carottes
- 2 oignons
- 1 l de bouillon de volaille - ou 2 cubes volaille dans 1 l d'eau
- 10 cl de porto blanc
- 30 g de beurre frais
- 150 g de crème fraîche
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 50 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- sel fin
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Épluchez, lavez et coupez les légumes en petits morceaux.
- 2 Faites fondre le beurre dans une grande casserole et faites-y revenir tous les légumes à feu doux.
- 3 Déglacez avec le Porto lorsque l'ensemble devient translucide.
- 4 Dès que l'alcool est totalement évaporé, versez le bouillon de volaille et laissez cuire à feu doux et couvert.
- 5 Quand les légumes sont bien cuits, versez le tout dans votre mixeur à soupe et mixez pour obtenir un potage bien lisse.
- 6 Versez-le dans votre casserole, ajoutez la crème et laissez mijoter doucement jusqu'à ce que le potage ait l'onctuosité souhaitée.
- 7 Rectifiez l'assaisonnement.
- 8 Pendant ce temps, préparez des petits croûtons rôtis au grill et placez-y des morceaux de roquefort.
- 9 Servez bien chaud.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

