

Velouté de courgettes, sauce au roquefort et ciboulette



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Un velouté à accompagner de mouillettes de pain de campagne grillé ou de brochettes de poulet, saumon ou crevettes.

Ingrédients

- 600 g de courgettes
- 230 g de sauce au roquefort - par exemple de sauce au Roquefort Société®
- 1 demi bouquet de ciboulette
- 2 échalotes
- 50 cl de lait
- 20 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les échalotes pelées et les courgettes en rondelles.
- 2 Dans une poêle, faites revenir l'ensemble avec l'huile d'olive pendant 5 minutes.
- 3 Versez la sauce au roquefort, le lait et l'eau. Ajoutez la ciboulette ciselée, poivrez et laissez frémir 15 minutes.
- 4 Répartissez ce velouté dans 4 verrines et placez-les au frais pendant au moins 30 minutes.
- 5 Pour encore plus de goût, vous pouvez agrémenter ce velouté d'autres herbes (cerfeuil, aneth...).

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

