

VELOUTÉ DE PÂTISSON



3 PERSONNES



30 MINUTES

400g de pâtisson
3 c.à.s d'huile d'olive
1 gousse d'ail
250 ml de bouillon de légumes

40g de bleu de Gex, bleu d'Auvergne, Roquefort...
Sel et poivre

Lavez, épluchez et coupez le pâtisson en morceaux.

Faites revenir dans une casserole les dés de pâtisson avec l'huile d'olive et la gousse d'ail pendant 5 minutes.

Ajoutez le bouillon et poursuivez la cuisson 10 minutes.

Salez et poivrez.

Mixez le velouté et ajoutez le fromage coupé en dés.

Mélangez et servez aussitôt.

