



Crème de brocolis au Boursin et velouté de betteraves **au Roquefort**

Crème de brocolis au Boursin (pour 4 personnes)

- 300 g de brocolis
- 300 g de pommes de terre
- 1/2 Boursin Ail et Fines Herbes
- 1l de bouillon de volaille

Pour les croûtons

- Pain
- Beurre
- 1 gousse d'ail

1/ Nettoyez et détaillez les brocolis en bouquets, gardez-en quelques-uns pour la garniture.

Epluchez et détaillez les pommes de terre en quartiers.

2/ Mettez le tout dans une marmite et mouillez avec le bouillon. Amenez à ébullition et laissez cuire à découvert pendant 20'. Pendant ce temps, faites étuver les bouquets de brocolis à part et réservez.

3/ Frottez le pain avec la gousse d'ail, coupez-le en morceaux et faites dorer les croûtons dans du beurre.

4/ Lorsque le potage est cuit, passez-le au mixer jusqu'à obtention d'un potage bien lisse. Ajoutez le Boursin et mixez à nouveau.

5/ Servez en assiette avec des croûtons au beurre.



Velouté de betterave au Roquefort (pour 4 personnes)

- 3-4 betteraves (en fonction de leur taille et pas sous vide !)
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 100 g de Roquefort
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1l de bouillon de volaille
- Beurre
- Sel et poivre du moulin

Pour les toasts à la crème de Roquefort :

- 2 tranches de pain écroûtées
- 100 g de Roquefort
- 10 cl de crème fraîche
- 20 g de noix écrasées
- Poivre du moulin

1/ Faites suer les gousses d'ail et l'oignon émincés au beurre.

2/ Ajoutez les betteraves épluchées et coupées en morceaux et laissez mijoter quelques minutes. Couvrez de bouillon et laissez cuire environ 30'.

3/ Lorsque le potage est cuit, ajoutez le Roquefort et la crème. Mixez jusqu'à obtention d'une texture de velouté.

4/ Toastez votre pain. Ecrasez les noix et réservez-en quelques -unes. Mélangez le Roquefort, la crème fraîche et les noix écrasées et donnez un tour de moulin.

5/ Tartinez les petits toasts de crème de roquefort. Servez le velouté de betteraves en bol, déposez un toast par-dessus et saupoudrez de cerneaux de noix concassés.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_creme-de-brocolis-au-boursin-et-veloute-de-betteraves-au-roquefort?id=9131039&emissionId=5931