

Confrérie des amateurs du Bleu de Gex

Recettes - Entrées

Soupe de potiron au Bleu de Gex, chorizo et amandes fumées

Ingrédients (pour 4 personnes)



- ✓ 1 gros oignon ;
- ✓ 2 quartiers de potiron ;
- ✓ 180 g de Bleu de Gex ;
- ✓ 1 litre de bouillon de légumes ;
- ✓ 50 g d'amandes fumées ;
- ✓ 50 g de chorizo.

Préparation

Peler et émincer finement l'oignon. Peler et couper le potiron en petits cubes.

Faire revenir doucement les oignons émincés dans un peu de beurre. Une fois les oignons bien fondus, ajouter les cubes de potiron, les faire revenir 1 à 2 minutes. Ajouter le bouillon et faire cuire. Surveiller la cuisson.

Dans une poêle, à sec, faire torréfier 1 à 2 minutes les amandes concassées.

Couper le chorizo en tranches.

Une fois cuit, égoutter le potiron (conserver un peu de jus de cuisson).

Dans un saladier, mettre le potiron égoutté, le Bleu de Gex en petits dés (réserver quelques petits dés pour la présentation) et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajouter un peu de jus de cuisson si vous voulez la soupe plus liquide.

Couper le reste de Bleu de Gex en tout petits dés.

Au moment de servir, verser dans de petites coupes, parsemer d'amandes torréfiées, de cubes de Bleu de Gex et déposer les tranches de chorizo.

Recette originale des « Tentations Culinaires » de Clémence

