



FICHE RECETTE

Episode 5 - Rougier :

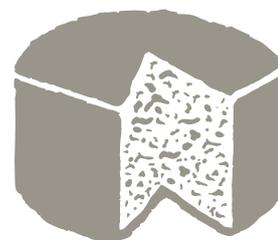
Soupe de potimarron, crème de roquefort & pop-corn au paprika

.....◆.....

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS :

- ◆ 1 potimarron
- ◆ 2 oignons
- ◆ 2 pommes de terre
- ◆ Sel et poivre
- ◆ 3 branches de persil
- ◆ 1 bol d' eau
- ◆ 50 cl de crème liquide à 30%
- ◆ 150g de roquefort AOP
- ◆ 4 c.a.s. de maïs à pop-corn
- ◆ 1 c.a.s. d'huile
- ◆ 1 c.a.s. de paprika



PRÉPARATION :

Soupe de potimarron

- 1 Épluchez et hachez grossièrement les oignons
- 2 Lavez et coupez les pommes de terre en dés
- 3 Faites chauffer l'huile dans une cocotte
- 4 Faites blanchir les oignons puis ajoutez les pommes de terre, l'huile, le sel, le poivre et le persil
- 5 Pelez le potimarron, coupez-le en deux pour ôter les graines avec une cuillère. Puis coupez ensuite en dés de 1 à 2 cm. Ajoutez les dès dans la cocotte avec le reste de la préparation ainsi que le bol d'eau.
- 6 Laissez cuire 30minutes, mixez le tout et c'est prêt !

Crème au roquefort

- 1 Fouettez la crème fluide ultra froide pour la faire monter
- 2 Ajoutez le Roquefort et mélangez lentement jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Pop-corn au paprika

- 1 Faites chauffer l'huile dans une casserole bien chaude
- 2 Ajoutez le maïs et le paprika, mélangez afin que les grains soient bien enrobés d'huile
- 3 Couvrez, laissez chauffer à feu vif jusqu'à ce que les grains soient tous éclatés.

