

RECETTE SAVEUR

Juraflore

Soupe de Potimarron

Comté Juraflore et Noix



Soupe de Potimarron,

Comté Jurafllore et Noix

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 potimarron
- 50 g de beurre
- 50 g de bouillon de volaille
- 150 g de crème fraîche d'Isigny
- 50 g de noix
- 100 g de dès de Comté Jurafllore 18 mois
- 1 dl d'huile d'olive
- Fleur de sel de Guérande
- Sell/peivre

Préparation

- 1 Épluchez, videz et taillez en gros dès le potimarron.
- 2 Faites-le cuire à la vapeur pendant environ 15 min. Plantez votre lame de couteau, elle doit s'enfoncer comme dans du beurre.
- 3 Mettez le potimarron dans un mixeur avec la crème chaude, le beurre et le bouillon de volaille. Mixez bien pour obtenir un velouté bien lisse. Assaisonnez.
- 4 Dressez la soupe dans les assiettes, ajoutez les dès de Comté et les noix concassées. Vous pouvez aussi ajouter un filet d'huile d'olive au moment de servir.



Préparation: 35 min

Cuisson: 15 min



Le conseil du fromager

Sélectionnez un Comté Jurafllore de 18 mois d'affinage aux arômes fruités et torréfiés affirmés qui feront merveille avec le potimarron.



Le conseil du sommelier

Préférez un vin blanc avec de la rondeur mais qui garde de belles notes de fraîcheur. Un Chablis pourrait faire un accord original.



Toutes nos recettes sont sur
www.jurafllore.com