



Pour les fêtes



Velouté de carotte, sésame et Roquefort



Très Roquefort

Couverts : 6 personnes

Temps : Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

Ingrédients

- + 3 carottes
- + 2 petites pommes de terre
- + ½ oignons
- + Sel
- + Poivre
- + Graines de sésame
- + Roquefort

Recette

Ce velouté de carotte, sésame et Roquefort est idéal en mises en bouche ou en apéritif. Le Roquefort lui donne goût et caractère. Pelez et découpez les légumes en morceaux. Pelez et émincez l'oignon. Mettez vos légumes et l'oignon dans une casserole et recouvrez d'eau. Ajoutez sel et poivre. Laissez cuire pendant 25 à 30 minutes (jusqu'à ce que vos légumes soient fondants). Mixez vos légumes, rectifiez l'assaisonnement si besoin. Ajoutez du Roquefort à votre velouté et mélangez afin de faire fondre le Roquefort. Servez ce velouté froid ou tiède dans des verrines. Ajoutez sur votre velouté des graines de sésames et des morceaux de Roquefort. Bon appétit !