

Morbier et potimarron en velouté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



Ingrédients

Fromage : 100g de [Morbier](#) en petits cubes

800g de potimarron

1 oignon

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation

Lavez le potimarron et coupez-le en deux, enlevez les pépins et détaillez-le en cubes.

Pelez et émincez l'oignon.

Dans un faitout, faites fondre l'oignon quelques minutes dans l'huile d'olive et ajoutez le potimarron.

Couvrez d'eau et salez.

Faites cuire environ 20 minutes, jusqu'à ce que la chair soit tendre.

Passez au mixer plongeant et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

Dans chaque bol, versez le velouté et ajoutez des cubes de Morbier qui vont fondre doucement.