

Velouté de légumes au Herve et croûtons rôtis



35 min



4-6 personnes
± 1,5 l

Ingrédients

- 150 g de Fromage de Herve doux ou piquant
- 500 g (poids net, épluchés) de différents légumes au choix : poireaux, carottes, céleri, brocolis, etc.
- 2 pommes de terre farineuses
- 2 cubes de bouillon de légumes ou de volaille
- 150 à 200 g de pain (un peu rassis, de préférence)
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Emincez les légumes et mettez-les dans une casserole avec les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux. Ajoutez 1 l d'eau et les cubes de bouillon. Portez à ébullition, couvrez et laissez mijoter 20 min.
- D'autre part, préchauffez le four à 180 °C. Déchirez le pain en petits morceaux, mettez-les sur le plateau du four recouvert de papier cuisson et arrosez-les d'huile d'olive. Mélangez bien, étalez-les et faites-les dorer 10 à 12 min au four, en mélangeant à mi-cuisson.
- Les légumes étant cuits, retirez la casserole du feu, ajoutez le Herve coupé en petits morceaux et laissez reposer 5 min. Mixez jusqu'à obtention d'un velouté. Rectifiez éventuellement l'assaisonnement (normalement, le Herve et les cubes de bouillon suffisent).
- Servez chaud, avec les croûtons.

Astuce

Si vous êtes pressé, un sachet de julienne de légumes déjà coupés fera très bien le job ! Emballés dans une boîte en métal ou dans du papier alu, les croûtons se conserveront plusieurs jours à température ambiante.



Découvrir
d'autres recettes

