



## VELOUTE ITALIEN BROCOLI ET GORGONZOLA



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 25 mn**

**Pour 4 personnes:**

1 belle tête de brocoli ou 2 petites  
1 courgette  
1 pomme de terre moyenne  
2 échalotes émincées  
1 l de bouillon maison (ou cube) de légumes  
125 g de ricotta  
10 cl de crème liquide normale ou légère  
100 g de gorgonzola (70 + 30)  
1 càc d'huile d'olive  
Sel et poivre

Laver et parer le brocoli, le détailler en bouquet. Eplucher le pied et le tailler en bâtonnets.

Laver et couper les bouts de la courgette, ne pas l'éplucher. La tailler en gros dés. Laver et éplucher la pomme de terre, la tailler en petits dés.

Faire revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient transparentes, ajouter alors les dés de pomme de terre et de courgettes, les rouler dans l'huile des échalotes. Mettre les brocolis et couvrir avec le bouillon. Porter à ébullition puis baisser le feu et faire cuire jusqu'à que tous les légumes soient tendres (environ 20 mn).

Mixer tous les légumes avec les 30 g de gorgonzola, vérifier l'assaisonnement et réserver.

Dans une casserole, faire bouillir les 70 g de crème restante avec le gorgonzola. Lorsque ce dernier est fondu et un peu refroidi, incorporer la ricotta en fouettant pour obtenir un appareil aussi lisse que possible. Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer généreusement.

**Finition:**

Réchauffer la crème de brocoli et en verser deux louches dans une jolie coupelle. Déposer un trait épais et généreux du mélange crème, gorgonzola ricotta.