Verrine au potimarron & à la crème de Bleu

Ingrédients pour 9 petites verrines :

- 250 g de Bresse Bleu Suprême
- 30 cl de crème liquide
- 500 g de potimarron
- 1 oignon
- 1/2 bouillon cube
- 80 g de beurre doux
- Sel & poivre du moulin

Préparation :

Pelez et coupez le potimarron en petits cubes.
Pelez, ciselez l'oignon et faites-le fondre 3 minutes dans une petite casserole avec 20 g de beurre.
Ajoutez les dés de courge, salez et poivrez.
Recouvrez d'eau, émiettez le bouillon cube et laissez mijoter environ 20 minutes sur feu moyen.
Egouttez la courge et placez-la dans un saladier avec le reste de beurre coupé en dés.
Mixez jusqu'à obtention d'une mousseline fine et onctueuse. Laissez refroidir.
Portez doucement la crème à ébullition dans une petite casserole.
Retirez du feu et faites-y fondre 200 g de bleu coupé en dés.
Laissez reposer quelques minutes puis mixez finement. Réservez.
Versez la purée de potimarron dans 9 petites verrines puis recouvrez de crème de bleu.
Terminez en déposant un morceau de fromage sur le crémeux.
Entreposez les verrines 2 heures au réfrigérateur avant de savourer.

http://philomavie.blogspot.com