

Soupe de pâtisson et de courgette rôtis à la crème de roquefort et ciboulette



“ Le pâtisson n’ayant pas franchement de goût, je me suis dis que rôtis ça devait peut être le rehausser. Tant qu’à faire, j’en ai profité pour rôtir tous les légumes. Top! Top! Top! On voit souvent des recettes de pâtisson en association avec le roquefort... Il est vrai que les deux se marient très bien! De plus, il me restait une grosse courgette ronde du jardin qui a survécu vigoureusement au frigo pendant 1½ mois... vous voulez que je lance le débat sur les légumes achetés qui ne se conservent pas ? ”

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 10 personnes) :

Soupe de légumes rôtis...

- 1 courge [pâtisson](#)
- 1 [courgette](#)
- 1 [pomme de terre](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 jaune d’œuf
- 1 à 1½ litre d’eau
- Huile d’olive (pour le badigeon)

- Poivre

Crème à la ciboulette et au roquefort...

- 150 ml de crème fraîche épaisse (ici de Normandie)
- 50 ml d’huile d’olive
- 50 g de roquefort (ici Roquefort Papillon Bio) + 5 à 10 g (pour la déco)
- 1 belle botte de [ciboulette](#)

Les Étapes :

Crème à la ciboulette et au roquefort...

Ciselez la ciboulette. Mixez-la avec 50 ml d’huile d’olive, le roquefort et la crème fraîche épaisse. Conservez au frais dans une poche à douille.

Préparation des légumes rôtis...

Brossez la pomme de terre; Coupez-la en deux. Épluchez l’oignon; Coupez-le en deux. Coupez la courge pâtisson en deux; Épépinez-la; Coupez-la ensuite en tranches (en conservant la peau). Coupez la courgette en tranches épaisses. Déposez les légumes sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les d’huile d’olive. Enfournes dans un four préchauffé à 160°C et faites cuire 45 minutes.

Préparation de la soupe...

Laissez tiédir les légumes une dizaine de minutes. Prélevez la chair de la courge pâtisson et celle de la pomme de terre. Mixez tous les légumes. Ajoutez de l’eau en fonction de la texture souhaitée. Ajoutez le jaune d’œuf. Mixez. Rectifiez l’assaisonnement. *Attention la crème au roquefort sera salée!* Réchauffez.

Servez cette soupe avec de la crème à la ciboulette et au roquefort, quelques morceaux de roquefort émiettés et un brin de ciboulette.

Et Que Dire De Plus ?

→ Si la soupe manque d’onctuosité, ajouté un second jaune d’œuf.