



Soupe de potiron et légumes racines rôtis, touche de Roquefort



400 g de potiron
350 g de panais
4 carottes
2 navets plutôt petits
5 pommes de terre moyennes
1 gros oignon
1,5 l de bouillon de volaille
Les feuilles de 2 branches de sauge
Les feuilles de 2 branches de romarin
1 branche de thym
50 g de Roquefort
3 c. à s. d'huile d'olive
Sel, poivre

Préchauffez le four à 200°. Epluchez tous les légumes et coupez les en gros dés. Disposez-les dans un plat à four et arrosez-les d'huile d'olive. Ajoutez les herbes et mêlez bien le tout.

Enfournez pour 20 minutes.

Transvasez les légumes dans une grande cocotte, faites chauffer quelques minutes en mélangeant, salez (modérément suivant le degré de sel contenu dans le bouillon que vous allez utiliser), poivrez. Versez le bouillon, portez à ébullition, puis baissez le feu. Laissez cuire sur feu moyen pendant 20 à 30 minutes, puis mixez.

Servez avec une noisette de roquefort, des tranches de pain de campagne grillé, et éventuellement quelques tranches de jambon cru rapidement passé sous le grill.



L'atmosphère se réchauffe déjà.