

Fromages de Savoie

Appellation d'Origine Contrôlée

Velouté de courgettes à l'Abondance



Recette
d'aujourd'hui

Savoie
mon goût de cœur



Velouté de courgettes à l'Abondance

Dans le Chablais, Berthoud est un nom de famille très répandu, d'où l'appellation de cette recette à base d'Abondance, née dans un bistrot de Thonon. Fromage AOC à pâte demi-cuite, produit à la ferme ou en fromagerie, caractérisé par son talon concave et sa croûte morgée, l'Abondance s'affine en cave au minimum 3 mois pour obtenir ce délicat goût de noisette, accompagné d'une légère pointe d'amertume.

- 4 c. à café d'huile d'olive
- 800 g de courgettes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 2 feuilles de laurier
- 100 g d'Abondance en lamelles
- Poivre
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 2 l d'eau

★★
difficulté

4
personnes

30 min

Contrastez la saveur de votre velouté avec la vivacité du chasselas : choisissez un vin blanc de Savoie Château de Ripaille.

Faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive et tournez à la cuillère en bois jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez les rondelles de courgettes, puis les 2 l d'eau et les bouillons cube. Poivrez et terminez par le thym et le laurier.

Couvrez et laissez cuire 30 min à feu moyen. Enlevez le thym et le laurier et passez au mixeur.

Ajoutez l'Abondance, laissez-le fondre, servez bien chaud avec du pain grillé frotté d'ail et légèrement beurré. Décorez avec un peu de persil et de cerfeuil hachés.

Texte 04 50 28 28 59 - Photo Studio Bergend - Remerciements : C&A Grédy

Savoie
mon goût de cœur

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Contact : Promotion des Produits de Savoie - 52 avenue des Îles - 74994 Annecy Cedex 9
Tél. 04 50 88 18 74 - Fax 04 50 57 69 21
www.marquesavoie.com