

Velouté de poivrons rouges au Boursin

ingrédients	préparation
<ul style="list-style-type: none">✓ 1 oignon, céleri, poireau, carotte✓ 2 poivrons rouges✓ 1 litre de fond de volaille✓ 1 Boursin✓ Paprika✓ Poivre✓ Beurre	<ul style="list-style-type: none">✓ Émincer les légumes✓ Faire suer oignon, céleri, poireau et carotte✓ Amener le fond de volaille à ébullition✓ Mouiller les légumes avec le fond de volaille✓ Rajouter le poivron rouge✓ Assaisonner de poivre✓ Cuire à frémissement✓ Mixer (blender)✓ Passer au chinois✓ Ajouter le Boursin (1/3 de Boursin)✓ Mixer✓ Passer à nouveau au chinois✓ Rectifier l'assaisonnement (et sel si nécessaire)✓ Ajouter 1 cuillère à café de paprika✓ Réchauffer✓ Servir avec des petits morceaux de poivron