

Estouffade au bleu

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Têtes de brocoli	250 g	500 g
Poireaux	2	3
Pommes de terre	3	4
Champignons	400 g	700 g
Crème végétale	2 x 20 cl	3 x 20 cl
Gousses d'ail	6	8
Bleu d'Auvergne	300 g	400 g
Persil haché	-	-
Poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Disposez en premier le brocoli en petits bouquets dans la cocotte légèrement huilée.
- 2 - Dans un saladier, mélangez la crème, le bleu émietté, l'ail et le persil haché en écrasant le bleu au maximum.
- 3 - Ajoutez au mélange, les poireaux finement émincés, les pommes de terre râpées grossièrement, les champignons en lamelles, assaisonnez (facultatif) et bien mélanger.
- 4 - Versez l'ensemble en recouvrant le brocoli.
- 5 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 mn	60 mn
Inversion*	20 mn	30 mn
HAUT :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 20 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIER :	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :
