



## CUILLERES APERITIVES AU POTIRON



Il vous reste de la soupe de courge ? Des amis viennent à dîner... allez vite fait bien fait quelques cuillères apéritives...

Vous pouvez utiliser n'importe quelle variété de courge... personnellement, j'ai une préférence pour la butternut, mais toutes les autres donnent aussi d'excellents veloutés. Je ne vous donne pas de recette, nous avons toutes la notre et je pense qu'elles sont toutes bonnes.

Donc, il vous reste un peu, même très peu de ce velouté, vous prévoyez un peu de roquefort (ou de fourme ou bien de gorgonzola) dans lequel vous taillez de très fins copeaux. Autant de copeaux que de cuillères ou de petits verres.

Si vous voulez avoir 2 sortes de cuillères différents, il vous faut aussi quelques noisettes que vous hachez grossièrement, après les avoir légèrement torréfiées.

Vous mettez donc un peu de velouté chaud dans vos cuillères et vous recouvrez avec un copeau de fromage, ou bien avec quelques brisures de noisettes. J'ai même, sur les dernières cuillères, saupoudré un peu de gomasio... je découvre ce condiment et j'aime beaucoup, même si je ne sais pas encore toujours quand l'employer... mais, ça va venir.

Les cuillères ou les verrines font toujours de l'effet et, celles-là en plus ne prennent vraiment que quelques minutes, à condition, bien sûr, d'avoir un reste de soupe, mais ce n'est pas le plus difficile en ce moment !