Soupes chaudes

Velouté de chou-fleur du barry

40 min	20 min	20 min	0	154
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 g **Chou(x)-fleur(s)**
- 250 g **Pomme(s) de terre**
- 100 g **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des légumes

1. Préparer le chou-fleur.
2. Eplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.
3. Mettre les légumes dans une passoire et les rincer à l'eau froide.

Étape 2

Cuisson des légumes

1. Remplir le faitout d'eau la porter à ébullition sur feu vif.
2. Plonger les légumes dans l'eau bouillante et laisser cuire à couvert pendant 20 minutes.

Étape 3

Préparation du velouté

1. Mixer le chou-fleur et les pommes de terre avec 5 louches d'eau de cuisson.
2. Ajouter la crème fraîche, le sel et le poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Étape 4

Dressage

1. Servir le velouté bien chaud.