



Soupes chaudes

Velouté de chou-fleur du barry



40 min 20 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

154

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.