



Soupes chaudes

Crème de chou-fleur à la fourme d'ambert



40 min 10 min 30 min **0** **300**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème de chou-fleur

1 **Chou(x)-fleur(s)**
150 g **Fourme d'Ambert**
100 g **Crème fraîche épaisse**
250 g **Pomme(s) de terre**
1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**
5 tige(s) **Ciboulette**
2 pincée(s) **Poivre**
1 **Vinaigre d'alcool blanc**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Éliminer les feuilles du tour du chou-fleur à l'aide d'un couteau d'office et séparer les fleurettes.
- 2 Les laver à l'eau vinaigrée et les rincer à l'eau claire.
- 3 Éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe, les laver puis les détailler en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Détailler la fourme d'Ambert en petits dés à l'aide d'un couteau d'office.
- 5 Laver et sécher la ciboulette sur quelques feuilles de papier absorbant puis l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 2

Préparation de la crème de chou fleur à la fourme d'Ambert

- 1 Équiper le robot cuiseur du mélangeur et de la protection anti-condensation.
- 2 Placer les pommes de terre et les fleurettes de chou-fleur dans le bol du robot. Ajouter le cube de bouillon de volaille émietté et mouiller à hauteur avec de l'eau.

- 3 Régler la température à 110°C et régler la vitesse de façon à obtenir un mélange lent alternatif toutes les 5 secondes.
- 4 Fixer le couvercle anti-projection et compter 30 minutes de cuisson.
- 5 Égoutter ensuite les pommes de terre et le chou-fleur à l'aide d'une écumoire puis les placer dans le bol d'un blender.
- 6 Ajouter la crème fraîche, la moitié des dés de fourme d'Ambert (réserver le reste pour le dressage), la moitié du bouillon de cuisson des légumes et le poivre.
- 7 Mixer sur vitesse maximale jusqu'à obtention d'une crème onctueuse et homogène.
- 8 Si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu de bouillon à l'aide d'une louche et mixer de nouveau.
- 9 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Étape 3

Dressage

- 1 Répartir la crème de chou-fleur dans des bols, parsemer de dés de fourme d'Ambert et saupoudrer de ciboulette.
- 2 Déguster bien chaud.