

# Crème de chou-fleur



## INGREDIENTS

Pour 4 personnes

1/2 chou-fleur

50 cl de bouillon de volaille

(J'utilise de l' ARIAKÉ)

25 g de beurre

10 cl de crème fraîche liquide

Sel et poivre

Ciboulette (variante)

Coupe le chou-fleur en petits bouquets. Lave-les puis fais-les revenir 5 minutes au beurre dans une cocotte en remuant. Verse le bouillon. Porte à ébullition et laisse cuire 20 minutes à feu doux (vérifier la cuisson). Réserve 4 bouquets de chou-fleur. Mixe le reste avec une partie du bouillon, suivant la consistance désirée du velouté.

Incorpore la crème, assaisonne, remixe. Remettre sur feu doux. Répartir dans des coupelles, Servir aussitôt



## **Variante :**

Tu peux incorporer de la ciboulette ciselée, décore avec les bouquets de chou-fleur réservés,