

Crème de Chou-fleur aux Noisettes et Lardons à l'Huile de Noix

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	30 g
- ECHALOTE(S)	1
- CHOU-FLEUR	600 g
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 cube
- CREME FRAICHE	100 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- NOISETTE(S)	10
- LARDONS	100 g finement haché
- HUILE DE NOIX	8 c à café
- PAPRIKA	8 pincées
- CERFEUIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans une grande casserole, faites fondre le beurre et faites-y revenir l'échalote émincée sans coloration.
- Ajoutez le chou-fleur puis arrosez d'eau (environ 1 litre – pas trop) et ajoutez le cube de bouillon.
- Portez à ébullition puis poursuivez la cuisson 20 minutes à couvert.
- Ajoutez alors la crème fraîche, un peu de muscade, salez et poivrez.
- Mixez le tout jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Dans une poêle, faites torréfier les noisettes puis concassez-les dans un mortier.
- Dans la même poêle, faites revenir les lardons finement émincés jusqu'à obtention de petits croutons.
- Remplissez les cocottes de potage, répartissez les lardons, les noisettes, un peu de paprika et arrosez d'une cuillère à café d'huile de noix par personne.
- Saupoudrez de cerfeuil.
- Servez sans attendre.

