

Potage de Chou-Fleur aux Copeaux de Cheddar

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	+/- 1kg
- OIGNON(S)	1
- BOUILLON DE POULE	1.2 litres
- BEURRE	30g
- FARINE	30g
- LAIT	350 ml
- PERSIL	
- CHEDDAR	100g (ou Mimolette)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Nettoyez et coupez le chou-fleur en petits morceaux.
- Faites revenir l'oignon dans du beurre chaud puis ajoutez le chou.
- Mélangez quelques instants avant d'arroser avec le bouillon. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez un peu le feu et laissez cuire à couvert pendant 20-25 minutes.
- Après ce temps, prélevez un peu de chou à l'aide d'une écumoire.
- Mixez le reste finement au mixeur plongeur.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Salez et poivrez.
- Intégrez la béchamel au potage.
- Saupoudrez de persil.
- Ajustez la consistance du potage avec un peu d'eau si nécessaire.
- Rajoutez le chou précédemment prélevé.
- Rectifiez l'assaisonnement et réchauffez.
- Entre temps, râpez le fromage en gros copeaux.
- Servez le potage dans des assiettes creuses avec un peu de fromage au centre.