

Velouté de Chou Fleur au Foie Gras et Râpures de Truffes

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- POMME(S) DE TERRE	1 grosse
- CHOU-FLEUR	600g
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 litre (2 cubes)
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- FOIE GRAS DE CANARD	100g
- TRUFFE(S)	10-15g
- PAIN TOAST	Pour les crûtons
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE	un peu
- FLEUR DE SEL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Détaillez le chou-fleur en bouquets.
- Pelez et coupez la pomme de terre.
- Pelez et coupez l'oignon en 4. Pelez la gousse d'ail.
- Placez l'oignon et l'ail dans le bol mixeur du Monsieur Cuisine. Mixez sur turbo pendant 5 secondes. Repoussez le tout au fond du bol.
- Retirez le gobelet doseur.
- Ajoutez un peu de beurre de cuisson et saisissez 1 minute/100°C/vitesse 1.
- Ajoutez les dés de pommes de terre ainsi que les bouquets de chou. Rissolez de nouveau 1 minute/100°C/vitesse 1.
- Arrosez alors avec le bouillon de légumes, salez et poivrez. Replacez le gobelet doseur.
- Programmez alors la cuisson 30 minutes/100°C/vitesse 1.
- Après ce temps de cuisson, ajoutez la crème et mixez 2 minutes/vitesse de 8 à 10.
- Versez le velouté dans une grande casserole, réchauffez si nécessaire et rectifiez l'assaisonnement.
- Découpez le foie gras en gros dés.
- Répartissez dans des assiettes creuses, ajoutez au centre un ou deux dés de foie gras, un peu de fleur de sel, ½ c à café d'huile de truffes et râpez la truffe fraîche sur le tout.
- Servez sans attendre.