

Velouté de Chou- Fleur, Bacon Fumé et Fromage Frais

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	650g
- POMME(S) DE TERRE	2
- BACON(S)	12 tranches (fumé)
- OIGNON(S)	1
- FROMAGE FRAIS	60g
- BOUILLON DE LÉGUMES	1.2 litres (2 cubes)
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Coupez le chou-fleur en petit bouquets.
- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petit cubes.
- Emincez l'oignon.
- Faites dorer dans un peu d'huile, les tranches de bacon puis coupez-les en petit morceaux.
- Dans le bol du Monsieur Cuisine, faites revenir l'oignon dans un peu d'huile : 3 min/100°C programme "rôtir".
- Ajoutez les bouquets de chou, les dés de pommes de terre et le bacon.
- Versez ensuite le bouillon.
- Programmez le robot 35 minutes/110°C/vitesse 1.
- En fin de cuisson, ajoutez le fromage frais.
- Mixez vitesse 5 à 8 pendant 1 min 30 sec.
- Salez et poivrez avant de servir.

