

## Stoemp de Chou-Fleur

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- |                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| - POMME(S) DE TERRE   | 1.2 kg pour purée |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1 cube            |
| - CHOU-FLEUR          | 600 g (congelé)   |
| - OIGNON(S)           | 1/2 émincé        |
| - CREME FRAICHE       | 100 ml            |
| - SEL                 |                   |
| - POIVRE              |                   |
| - NOIX DE MUSCADE     |                   |

### Recette:

- Détaillez le chou en petits bouquets.
- Faites les cuire dans de l'eau bouillante salée. Le chou doit être bien tendre. Egouttez et réservez.
- Emincez l'oignon.
- D'un autre côté, pelez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans de l'eau salée avec l'oignon émincé et le cube de bouillon de légumes pendant 30 min.
- Mélangez les pommes de terres cuites avec le chou puis écrasez le tout au presse-purée. Salez, puis et muscadez. Ajoutez la crème et homogénéisez à la cuillère en bois.
- Servez sans attendre.

