PO-19

POTAGE AU CHOUX FLEUR ET AU POIVRON ROUGE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOUX FLEUR	1 petit
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- POMME(S) DE TERRE	2
- OIGNON(S)	1
- MASCARPONE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	2 c à soupe
- BOUILLON DE POULE	1.5 litres (3 cubes)
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Ajoutez-y l'oignon haché grossièrement. Faites revenir sur feu moyen, puis ajoutez le poivron coupé en lamelles. Laissez encore revenir le tout quelques minutes.
- Détaillez le choux fleur en petits bouquets. Pelez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- Mouillez avec le bouillon.
- Ajoutez le choux fleur (sauf quelques fleurs à garder pour la garniture du potage) ainsi que les pommes de terre. Portez à ébullition, puis laissez cuire 25 minutes.
- Après ce temps, mixez finement la soupe. Coupez le choux fleur conservé en petit bouquets, placez-les dans le potage et laissez mijoter encore 6 à 7 minutes.
- Au moment de servir , ajoutez une petite boule de mascarpone au centre de chaque assiette.
- Garnissez de persil.

Remarque:

Vous pouvez préparer ce potage à l'avance jusqu'à l'intégration des petits bouquets de choux fleur. Garder l'incorporation du mascarpone pour le moment où vous servirez ce potage.