

## Velouté de Chou-Fleur à la Tomme de Brebis

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

### Ingrédients:

- CHOUX FLEUR	1
- POIREAUX ENTIERS	1 gros ou 2 petits
- PERSIL	
- BOUILLON DE VOLAILLE	75 cl (1 cube)
- CREME FRAICHE	20 cl
- BEURRE DE CUISSON	
- TOMME DE MONTAGNE	50 g (de brebis)
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Nettoyez et émincez le poireau.
- Retirez le trognon du chou-fleur et détachez les bouquets
- Faites fondre le poireau 5 min avec le beurre.
- Ajoutez le chou-fleur et le bouillon. Laissez mijoter 30 min.
- Ajoutez la crème. Faites cuire 7 min.
- Ecrasez au presse-purée et passez au mixeur. Salez et poivrez.
- Taillez le fromage en copeaux.
- Versez le velouté dans les bols, parsemez de copeaux et de persil.

