

Velouté de Chou-Fleur au Comté

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- LAIT	500 ml
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- EAU	500 - 800 ml
- CRÈME FRAICHE	100 ml
- COMTÉ	150g râpé
- PERSIL	
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Détaillez le chou en fleurs.
- Placez-les dans une casserole avec le lait, 500 ml d'eau et le cube de bouillon écrasé. Salez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Après ce temps, écrasez les fleurs de chou au presse-purée puis mixez finement à l'aide d'un mixeur-plongeur.
- Ajoutez la crème, la noix de muscade et poivrez. Si le velouté est trop épais, ajoutez encore de l'eau afin d'obtenir la consistance voulue.
- Servez le potage chaud parsemé de persil et de comté râpé.

