

Crème Dubarry

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- BLANC(S) DE POIREAUX	3
- FARINE	4 c à soupe bombées
- CHOU-FLEUR	1.5 kg
- BOUILLON DE POULE	3 litres (3 cubes)
- CRÈME FRAICHE EPAISSE	2 à soupe
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez et coupez en julienne les blancs de poireaux.
- Détaillez le chou-fleur en bouquets. Conservez à l'écart une vingtaine de petits bouquets (pour les garder entier dans le potage).
- Faites fondre du beurre de cuisson dans une grande casserole. Faites-y étuver les poireaux puis saupoudrez de farine. Mélangez puis arrosez avec le bouillon de volaille. Portez à ébullition en mélangeant. Salez et poivrez.
- Ajoutez ensuite le chou en bouquets, baissez un peu le feu et laissez cuire à couvert pendant 45-50 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les petits bouquets conservés dans de l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Egouttez et réservez.
- Lorsque le chou est bien tendre dans le potage, passez-le au mixeur plongeur. Incorporez la crème et poursuivez au mixeur plongeur.
- Rectifiez l'assaisonnement puis ajoutez les petits bouquets cuits à part et un peu de persil.
- Servez sans attendre.

