

Velouté de Chou-Fleur au Chorizo et Pignons de Pin Grillés

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

| | |
|-------------------------|-------------------|
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CHOU-FLEUR | 600g congelé |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1 cube |
| - LAIT | 450 ml |
| - CHORIZO | 100g |
| - CORIANDRE FRAIS | |
| - PIGNONS DE PIN | 3 c à soupe |
| - CRÈME FRAICHE EPAISSE | 1 belle c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Pelez et émincez l'oignon.
- Placez-le dans le bol du robot Monsieur Cuisine ainsi que le chou-fleur congelé et le cube de bouillon.
- Salez, poivrez puis arrosez avec le lait.
- Faites cuire 35 minutes/80°C/vitesse 1.
- Pendant de temps, détaillez le chorizo en petits dés.
- Faites griller à sec les pignons de pin dans une poêle chaude. Lorsqu'ils ont pris couleur, ajoutez les dés de chorizo et remuez pendant 1 à 2 minutes. Réservez.
- Lorsque le potage est cuit, ajoutez la crème à travers le bouchon puis mixez pendant 1 min 30 sec/vitesse 10 (avec le bouchon).
- Versez le velouté dans une casserole puis incorporez le mélange chorizo-pignons. Saupoudrez de coriandre fraîche et rectifiez l'assaisonnement.
- Réchauffez un peu si nécessaire avant de servir.