

Soupe Crèmeuse au Chou-Fleur et Cheddar Râpé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	600g
- CAROTTE(S)	2
- CÉLERI	1 branche
- BOUILLON DE POULE	1.2 litres (2 cubes)
- BEURRE	50g
- FARINE	2.5 c à soupe
- LAIT	500 ml
- CRÈME FRAÎCHE	1 c à soupe
- CHEDDAR	150g râpé
- POIVRE DE CAYENNE	2 pincées
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans une grande casserole, placez les fleurs de chou avec les carottes râpées à la grosse râpe et le céleri coupé en dés.
- Arrosez avec le bouillon de poule. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis poursuive la cuisson pendant 25 minutes.
- Dans un autre caquelon, réalisez une béchamel épaisse avec le beurre, la farine et le lait. Salez, poivrez et épicez avec le poivre de Cayenne. Ajoutez 1 c à soupe de crème fraîche.
- Lorsque les légumes sont cuits, intégrez la béchamel au bouillon de légumes et homogénéisez.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez avec le cheddar râpé.