PO-193

Potage de Chou-Fleur et Rondelles d'Oignon Caramélisées

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Chou-Fleur	*1 sachet de congelés*
- Légumes à Soupe Julienne	*1 sachet de congelés*
- Bouillon de Légumes	*1 cube + eau*
- Oignons	*2-3*
- Miel	
- Piment de Cayenne	
- Crème Fraiche Epaisse	*1 c à soupe*
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- A l'aide d'une mandoline, coupez les oignons en fines rondelles.
- Faites-les suer dans du beurre de cuisson. Terminez la cuisson avec un filet de miel. Réservez.
- Dans une grande casserole, placez tous les légumes puis recouvrer avec le bouillon de légumes (pas trop d'eau).
- Salez et poivrez puis faites cuire à petit bouillon pendant environ 40 minutes. Ajoutez un peu de piment de Cayenne.
- Mixez le tout au Monsieur Cuisine (vitesse 6-10 pendant 1 min 30 sec) puis replacez dans la casserole et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
- Ajoutez la crème fraiche épaisse et les rondelles d'oignon caramélisées. Réchauffez doucement.
- Servez bien chaud.