



Le velouté de chou-fleur

Pour 4 à 6 parts

1 chou-fleur
20 g de beurre
4 pommes de terre moyennes
1 oignon
1 bouillon cube
2 cuillères à soupe de crème fraîche
sel et poivre
muscade (optionnel)





1. Éplucher et laver les pommes de terre.
2. Les couper en petits morceaux.
3. Laver le chou-fleur, couper les bouquets.
4. Éplucher et couper l'oignon en morceaux.
5. Dans un faitout, faire fondre le beurre, faire revenir l'oignon, mettre les dés de pommes de terre et les bouquets de chou-fleur, le bouillon cube et poivrer.
6. Couvrir le tout + 2 cm avec de l'eau.
7. Laisser cuire à feu moyen en remuant de temps en temps - environ 40 minutes.
8. Une fois que les légumes sont cuits, ajouter la crème fraîche et mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté.
9. Si vous aimez, vous pouvez ajouter un peu de muscade. Mais attention ! C'est très fort. Allez-y doucement !

