



Crème de Chou-fleur au Comté

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 chou-fleur
3 pomme de terre
1 oignon
1,25l de bouillon de légumes
15cl de crème liquide
100g de comté
30g de beurre
4càs de vinaigre d'alcool
2càs d'huile d'olive
1càs de bicarbonate de soude
sel, poivre, noix de muscade râpée

Séparer le chou-fleur en petits bouquets. Les faire tremper dans de l'eau vinaigrée. Les rincer.

Dans un faitout, verser de l'eau. Saler et ajouter le bicarbonate. Verser les bouquets de chou-fleur et laisser cuire 5 minutes.

Égoutter et réserver.

Peler et émincer l'oignon.

Le faire revenir dans le faitout avec l'huile. Ajouter le chou-fleur égoutté et laisser cuire le tout pendant 5 minutes.

Verser le bouillon et laisser cuire à nouveau pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, éplucher et couper en fines lamelles, les pommes de terre.

Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire rissoler les pommes de terre (elles doivent être bien dorées). Saler, poivrer.

Mixer le chou-fleur. Incorporer la crème liquide. Mélanger.

Faire réchauffer sur feu doux. Saler, poivrer et une pincée de noix de muscade.

Couper le comté en fines lamelles.

Verser le velouté dans des bols. Ajouter des rondelles de pomme de terre et des lamelles de comté.

Servir aussitôt.