

# Crème de chou-fleur, chantilly cannelle

Un essai réussi, le chou-fleur et la cannelle s'associent à merveille pour le plaisir de nos papilles.

---

## Composition

pour 4 à 6 personnes

1 chou-fleur  
50 cl de bouillon de légumes  
50 cl de lait  
Gros sel  
1 c. à soupe de crème liquide  
20 cl de crème fleurette  
1 c. à café de cannelle

---

Ustensiles : 1 grande casserole, 1 petite casserole, 1 verre doseur, 1 cuillère à café, 1 mixeur plongeant, 1 robot électrique avec batteur, 1 saladier

---



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Monter la crème fleurette en chantilly dans le robot électrique, ajouter la cannelle et terminer de monter la chantilly. La verser dans un saladier et la réserver au frais.

Préparer le bouillon de légumes en plongeant un cube de bouillon de légumes dans 50 cl d'eau bouillante.

Prélever les bouquets de chou-fleur, les rincer sous un filet d'eau froide. Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole, la saler et mettre le chou-fleur à blanchir pendant 5 minutes. L'égoutter et le remettre dans la casserole avec le bouillon de légumes et le lait.

Laisser cuire de 20 à 30 minutes (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau).

Prélever la moitié du liquide et réserver.

Mixer et ajouter du liquide si nécessaire afin d'obtenir la consistance voulue. Incorporer la crème liquide et vérifier l'assaisonnement, saler et poivrer si nécessaire.

Verser la crème dans les assiettes de services ou des verrines et déposer une cuillère à soupe de chantilly à la cannelle dessus. Très très bon, relevé, goûteux, accompagné d'une petite purée de pommes de terre... Un plat très simple à cuisiner.