

# Velouté de chou-fleur



## Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 2 pommes de terre(moyennes)
- 25cl de lait
- 25cl d'eau
- 100g de lardons
- sel, poivre, quelques brins de persil

## Préparation :

Détailler le chou en petits bouquets, peler et couper les pommes de terres en dés. Déposer les légumes dans une casserole, verser l'eau et le lait, couvrir et faire mijoter 30mn. Mixer finement, saler et poivrer, puis réserver. Si le velouté vous semble trop épais, ajouter du lait. Dans une poêle anti-adhésive, faire revenir les lardons, enlever le surplus de graisse, puis déposer les lardons sur le velouté. Décorer de persil et déguster bien chaud!