

VELOUTE DE CHOU-FLEUR AU MASCARPONE

Pour 6 personnes

- 500g de chou-fleur
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 125cl d'eau
- 100g de mascarpone
- 1 CS d'huile d'olive
- sel et poivre

Eplucher et émincer l'oignon et les gousses d'ail.

Retirer les feuilles et le trognon du chou-fleur puis le couper en morceaux.

Dans un faitout, faire revenir l'oignon, l'ail et le chou-fleur, dans l'huile, à feu moyen pendant 5 minutes.

Saler légèrement et poivrer.

Verser l'eau et les cubes de bouillon.

Porter à ébullition, mélanger et laisser mijoter, sans couvrir et à feu doux, pendant 25 minutes.

Mettre le tout dans un mixer blender.

Ajouter le mascarpone et mixer pendant 30 secondes.

Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.