



Sucré salé / Cuisine Actuelle

Velouté au chou-fleur

noisettes et bleu

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

2.500 chou-fleur
750 ml lait
750 ml brouillons
150 g fromage bleu
250 g de noisette
2,5 branches de persil
frisé
45 ml huile de noisettes
sel
poivre

MODE DE PRÉPARATION

- Lavez votre chou-fleur et coupez-le en morceaux.
- Dans une casserole, chauffez le lait et le bouillon.
- Plongez vos morceaux de chou-fleur dans la casserole et faites cuire à feu doux pendant une vingtaine de minutes.
- Mixez au blender le chou-fleur avec le mélange lait / bouillon. Salez et poivrez selon votre goût.
- Hachez grossièrement le persil.
- Hachez grossièrement les noisettes.
- Répartissez votre crème dans 4 bols.
- Agrémentez-la de bleu émietté, de noisettes, de persil et de quelques gouttes d'huile de noisettes.