



Velouté de chou-fleur, salicorne et amandes grillées

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1 chou-fleur moyen
1 oignon doux
10 g de beurre
1.000 ml d'eau
1.000 ml de lait entier
125 g de poudre d'amande
20 g de farine
100 g de salicorne fraîche
quelques amandes entières torréfiées (ou effilées)
fleur de sel, poivre du moulin
quelques herbes fraîches (coriandre, cerfeuil...)

MODE DE PRÉPARATION

- › Parez et lavez le chou-fleur, puis divisez-le en petits bouquets.
- › Pelez et émincez l'oignon, faites-le revenir dans une grande casserole avec le beurre.
- › Ajoutez les bouquets de chou-fleur, couvrez avec l'eau et le lait, puis laissez cuire à feu moyen 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
- › Pendant ce temps, faites torréfier la poudre d'amande au four à 150°C jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- › Versez la poudre d'amande encore chaude dans la casserole, ajoutez la farine, puis mixez finement le tout jusqu'à obtenir une texture très lisse et veloutée. Salez et poivrez selon votre goût.
- › Faites griller les amandes entières à sec dans une poêle.
- › Versez le velouté chaud dans des bols, ajoutez quelques pousses de salicorne, les amandes grillées et quelques herbes fraîches pour la touche finale.
- › Servez aussitôt et savourez ce velouté délicat et original !