

POTAGE AU CHOU-FLEUR, CAROTTES ET CHEDDAR FORT



1 gros chou-fleur
1 grosse carotte (ou 2 moyennes)
1 oignon
4 tasses bouillon de poulet
1 tasse eau
2 gousses d'ail en purée
1 tasse fromage cheddar fort râpé
Huile d'olive
Beurre
Persil séché
Poivre
Sel

-Couper le chou-fleur, les carottes et l'oignon en gros morceaux.

-Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive et dans le beurre. Ajouter les carottes et chou-fleur, les faire revenir dans l'oignon. Saler et poivrer. Couvrir et laisser cuire 2-3 minutes. Découvrir et brasser à nouveau en ajoutant l'ail. Ajouter le bouillon, l'eau et le persil.

-Faire mijoter pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les légumes soient bien cuits (le chou-fleur sera probablement pratiquement en compote alors que les carottes doivent être bien cuites). Si le mélange semble trop liquide, faire réduire un peu plus longtemps.

-Utiliser un mélangeur à main pour réduire la soupe en potage assez lisse. Ajouter le fromage, mélanger jusqu'à consistance homogène. Rectifier avec le sel et le poivre, au goût.

Publier par **Le coin recettes de Jos**