

Crème de chou-fleur

Ingédients pour 4 personnes :

- 30 g de beurre
- 1 échalote
- 600 g de chou-fleur
- 1 cube de bouillon
- 10 cl de crème soja
- Noix de muscade
- 50 g de lardons allumettes
- Huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel & poivre

Préparation :

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre puis faites revenir l'échalote émincée sans colorer.

Ajoutez les bouquets de chou-fleur, couvrez avec 1 litre d'eau.

Ajoutez le cube de bouillon et laissez cuire à feu doux après ébullition pendant 25/30 minutes.

Contrôlez la cuisson du chou-fleur avec la pointe d'un couteau, il doit être très tendre, auquel cas poursuivez la cuisson.

Ajoutez la crème soja, une pincée de muscade, salez et poivrez.

Mixez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.

Faites revenir les lardons dans une poêle bien chaude pendant 3 minutes.

Remplissez les cocottes de crème de chou-fleur, répartissez les lardons et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Saupoudrez de paprika pour la couleur et servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>