

CRÈME DE CHOU-FLEUR

Ingrédients : pour 8 portions

- 1 tasse (83 g) de poireau haché
- 1 gousse d'ail, hachée (*mis 3 gousses*)
- 3 c. à soupe (45 g) de beurre (*mis 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive*)
- 4 tasses (345 g) de chou-fleur, défait en bouquet (*prévoir quelques bouquets supplémentaires pour la garniture*)
- 1 tasse (170 g) de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux
- 4 ½ tasses (1.125 L) de bouillon de poulet (*j'ai mis 4 ¾ tasse / 1.180 L*)
- 1/3 tasse (75 ml) de crème 35 % (*pas mis*)
- Sel et poivre
- *Herbes salées au goût / facultatif (mon ajout)*
- *Ciboulette pour garnir (ajout)*

Préparation :

1. Dans une casserole, attendrir le poireau et l'ail dans le beurre. Saler et poivrer.
2. Ajouter le chou-fleur, les pommes de terre et le bouillon. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen environ 20 minutes à découvert (*à couvert pour moi*).
3. Retirer du feu et réduire en purée au mélangeur. ~~Ajouter la crème.~~ Rectifier l'assaisonnement *et ajouter les herbes salées si désiré. Mélanger.*
4. *Garnir les portions de bouquets de chou-fleur et de ciboulette et servir*

Source : déclinaison Ricardo

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/3376-creme-de-chou-fleur>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le lundi 3 octobre 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/10/creme-de-chou-fleur.html>