

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR & BACON

Ingrédients : pour 4 portions

- 1 chou-fleur
- 1 oignon jaune moyen
- 1 tasse (84 g) de poireau (partie blanche et vert pâle)
- 3 grosses gousses d'ail
- 4 tranches de bacon
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 4 tasses (1 L) de bouillon de légumes
- 1 croûte de parmesan (facultatif)
- 2 bonnes pincées de piment d'Espelette
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe (16 g) parmesan râpé
- Herbes salées au goût (facultatif)

Préparation :

1. Laver puis retirer les feuilles du chou-fleur. Couper le bout du tronc. Hacher grossièrement le chou-fleur.
2. Émincer l'oignon, le poireau et l'ail. Réserver.
3. Dans une grande marmite, faire cuire doucement les tranches de bacon jusqu'à qu'elles soient bien dorées. Déposer sur un papier absorbant et réserver jusqu'au service.
4. Égoutter l'excès de gras de la marmite mais en conserver environ 1 c. à soupe (15 ml). Y faire revenir les oignons, le poireau et l'ail durant 2-3 minutes dans la marmite.
5. Ajouter ensuite un filet d'huile d'olive et le chou-fleur. Faites revenir à feu moyen pendant 5 minutes en remuant pour que le chou-fleur soit légèrement doré.
6. Ajouter du bouillon de légumes (environ 4 tasses/1 L) à hauteur du chou-fleur, la croûte de parmesan, les deux pincées de piment d'Espelette. Saler, poivrer, couvrir et faire mijoter pendant 15 minutes.
7. Retirer la croûte de parmesan, ajouter le parmesan râpé dans la casserole et mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajouter un peu de bouillon si besoin afin d'obtenir la consistance désirée.
8. Rectifier l'assaisonnement. Vous pouvez ajouter des herbes salées à ce moment si vous le souhaitez. Y aller un peu à la fois, et rajouter si désiré.
9. Servir le velouté avec les tranches de bacon entières ou émiettées.

Note : vous pouvez ajouter une touche de crème au service si vous le souhaitez (je n'ai pas fait)

Source : déclinaison d'une recette de Jow

<https://jow.fr/recipes/veloute-de-chou-fleur-et-lard-82muik7chw5s00y307l5?coversCount=4>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 05 février 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/02/veloute-de-chou-fleur-bacon.html>

