



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Soupe de fanes de chou fleur .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 bouillon de poule
- 1 litre d'eau
- 2 pommes de terre moyennes
- 2 tranches de poitrine fumée
- 450 g de fanes de chou fleur
- 60 g de fromage Saint Nectaire

- Laver, retirer la partie épaisse des cotes du chou fleur, peler et couper en gros dés les pommes de terre
- Dans une casserole d'eau portée à ébullition à couvert avec le bouillon, plonger les légumes. Cuire 30 minutes
- Parallèlement faire revenir dans une poêle sans matière grasse les tranches de poitrine fumée, réserver
- Au terme de la cuisson, retirer les 3/4 du jus, mixer les légumes jusqu'à la texture souhaitée
- Rajouter des dés de fromage et le faire fondre dans la soupe. Remixer pour bien délayer
- A convenance, rajouter quelques lamelles de poitrine fumée désossée et découennée, mixer à nouveau
- Servir dans un bol ou en verrines, décorer d'une tranche de fromage et de 2 lamelles de poitrine fumée

