



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

. Velouté de chou-fleur .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 "kub or" de pot au feu
- 1 oignon
- 10 g de beurre
- 2 petites pommes de terre
- 20 g d'amandes effilées
- 20 g de pistaches décortiquées
- 4 vache qui rit
- 400 g de chou-fleur
- Noix de muscade en poudre
- Sel, poivre

- Peler et émincer l'oignon et les pommes de terre, les couper en petits dés
- Laver le chou-fleur et en détacher les bouquets
- Dans une casserole faire chauffer le beurre, y dorer l'oignon puis les dés de pommes de terre et le chou-fleur
- Ajouter le "kub or" Maggi, saler, poivrer puis recouvrir d'eau
- Laisser cuire sur feu moyen en remuant régulièrement. Laisser cuire pendant 30-40 minutes
- Parallèlement faire dorer les amandes effilées à four chaud pendant quelques minutes, réserver
- En fin de cuisson des légumes ajouter les fromages et mixer le tout afin d'obtenir un velouté
- Servir chaud en disposant au centre les amandes effilées grillées et des pistaches décortiquées
- Saupoudrer d'une pointe de muscade. Parsemer de quelques petits croûtons maison

Astuce : Pour atténuer l'amertume ne pas hésiter à rajouter des condiments ou de la vache qui rit

