

# Velouté de pommes de terre et chou fleur

Ingrédients pour 4 personnes :

1 chou-fleur

Difficulté : Facile

2 pommes de terre

Préparation : 15 min / Cuisson : 25 min

4 petits oignons nouveaux

40 cl de lait

40 cl de bouillon de volaille

25 g de beurre

Sel & poivre

Préparation :

Lavez votre chou-fleur et coupez le en morceaux.

Pelez les pommes de terre et coupez les en petits cubes.

Coupez les oignons nouveaux en petits morceaux  
(Gardez un peu de vert pour la déco)

Dans une cocotte, chauffez le lait et le bouillon.

Ajoutez le chou-fleur ainsi que les cubes de pommes  
de terre dans la cocotte et faites cuire à feu doux pendant 40 min.

Mixez l'ensemble au blender avec le beurre.  
Salez et poivrez selon votre goût.

Répartissez votre crème dans 4 bols.

Agrémentez la de petits lamelles d'oignons nouveaux restant

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!