



**En cherchant une recette originale de velouté ou potage de chou fleur, j'ai vu cette recette sur un blog , malheureusement il est fermé depuis 2009.**

**J'ai été scotché par le goût de ce velouté, je défi quelqu'un de dire en dégustant à l'aveugle ce que c'est. c'est vraiment exquis et savoureux**

Ingrédients:

1 cuillère à soupe de gros sel  
1 oignon  
1 petite branche de céleri  
1 pomme de terre  
bouillon de poulet  
sel et poivre  
crème fraîche liquide

Préchauffez le four à 210°

Détaillez le chou-fleur en petits bouquets et les enrober d'huile d'olive et de gros sel.

Enfournez pour 35 minutes en retournant souvent ou jusqu'à que le chou-fleur soit bien rôti.

Dans une casserole, faire suer l'oignon et le céleri.

Ajoutez le chou-fleur grillé et la pomme de terre coupée en gros cubes

Mouillez à hauteur de bouillon de poulet

Salez légèrement (le chou-fleur l'est déjà).

Portez à ébullition et laissez cuire à feu doux jusqu'à que la pomme de terre soit cuite.

Mixez le tout au robot ( thermomix )

Poivrez généreusement et crèmez au goût.

Faire chauffer sans ébullition 5 à 10 minutes avant de servir.



Imprimer la recette