

Velouté de chou fleur et sa chips de jambon Serrano

Ingrédients :

1 chou fleur
1 cube de bouillon de légumes
10cl de lait
sel, poivre, muscade
10cl de crème liquide

6 tranches de jambon Serrano

Faites chauffer votre four à 180°. Détaillez les tranches de jambon en deux dans la longueur. Roulez les sur elles-mêmes et posez les sur la plaque du four. Faites cuire 8-10min et laissez refroidir.

Nettoyez le chou fleur et gardez les fleurs entières. Mettez-les dans une marmite et remplissez d'eau aux $\frac{3}{4}$. Ajoutez le lait, le cube de bouillon, sel, poivre et muscade et portez à ébullition. Faites cuire une bonne vingtaine de minutes (jusqu'à ce que le chou fleur soit tendre lorsqu'on le pique).

Mixer-le en ajoutant la crème liquide.

Vérifiez l'assaisonnement et servez bien chaud avec la chips de jambon.