

# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

## Velouté Dubarry

Beaucoup **plus classique**, un petit délice de douceur et de saveur.

Ne pas dévoiler qu'il est à base de **chou-fleur** car vous pourriez peut-être avoir quelques réticences mais après dégustation, ce velouté reviendra souvent sur votre table.



1 chou-fleur  
1 poireau  
1 l de bouillon de volaille ou fond de veau  
50 g de farine  
50 g de beurre  
2 jaunes d'oeuf  
100 ml de crème  
Gros sel

Epluchez et lavez le **poireau** et le **chou-fleur**. Emincez le poireau. Divisez le chou-fleur en petits bouquets. Mettez de côté **quelques sommités** pour la décoration.

Faites suer le poireau dans le **beurre** sans coloration.

Versez la farine et cuire le **roux blanc** (même quantité de beurre et de farine) pendant 3 minutes. Attention le roux doit rester blanc. Baissez le feu si nécessaire.

Versez le **bouillon** sur le roux en remuant en permanence avec une cuillère en bois.

A la reprise de l'ébullition, ajoutez le chou-fleur. Salez au **gros sel**.

Le velouté doit cuire **40 minutes** à couvert. Les soupes, potages, velouté doivent toujours cuire **à couvert**.

Vous pouvez cuire les **sommités** une dizaine de minutes dans une eau salée ou les laisser crues.

Mixez le velouté au **mixeur-plongeur**. Faites bouillir le velouté, il peut être nécessaire d'écumer légèrement. Il est préférable de le faire pour avoir un goût plus subtil.

Préparez la **liaison riche** (jaune d'oeuf & crème). La liaison doit être ajoutée au dernier moment. Le velouté ne doit pas bouillir mais doit être brûlant.

**Servez vos assiettes**, décorez avec les sommités et un peu de curcuma.

Vous pouvez en option mettre un peu de **lard fumé**, attention d'enlever tout le cartilage pour ne pas avoir de mauvaise surprise au moment de mixer le velouté. Vous devez le couper, le blanchir dans l'eau départ à froid et l'ajouter au poireau.