



Crème du Barry



Une soupe aussi blanche que les rues toulousaines il y a quelques jours : la ville rose ne l'était plus tellement et s'est retrouvée paralysée par quelques cm de neige. Quelques sueurs froides en voiture mais aussi une franche rigolade lorsque j'ai constaté q'un groupe d'automobilistes bloqués applaudissait et comptait les points à chaque accrochage.

Ingrédients (pour 1 L de soupe):

- 2 poireaux
- 1 chou-fleur
- 1 oignon
- 500 ml de lait
- sel et poivre

Préparation :

Laver les poireaux à grande eau pour éliminer la terre. Couper les feuilles vertes pour ne garder que les blancs. Couper les blancs en fines rondelles. Peler et émincer l'oignon. Séparer le chou-fleur en bouquets et les nettoyer un à un.

Porter 1/4 L d'eau salée dans un autocuiseur à ébullition et plonger les légumes grossièrement coupés. Verser le lait. Couvrir et laisser cuire une vingtaine de minutes.

Passer au blendeur après la cuisson en poivrant légèrement.

Le 21 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/21/index.html>