

Velouté de chou fleur et topinambours

Ingrédients :

1 chou fleur
6-7 topinambours
1 cube de bouillon de légumes
20cl de crème liquide

Nettoyez le chou fleur et gardez les fleurs entières. Épluchez les topinambours et coupez-les en deux. Mettez tous les légumes dans une marmite et recouvrez d'eau. Ajoutez le cube de bouillon et portez à ébullition. Faites cuire une bonne vingtaine de minutes (jusqu'à ce que le chou fleur et les topinambours soient tendres lorsqu'on les pique).

Mixez en ajoutant la crème liquide.

Vérifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.