Velouté de Chou-Fleur

Pour 6/8 personnes :

- **1 gros chou-fleur (ou 1 kg de chou-fleur congelé)**
- **2 pommes de terre**
- **3/4 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1 grosse noix de beurre**
- **sel, poivre**

1. Éplucher les pommes de terre, trier le chou-fleur et laver le tout.

2. Dans une cocotte minute, ajouter les fleurettes de chou-fleur avec les pommes de terre coupées en gros morceaux et le cube de bouillon puis verser l'eau.

3. Mettre à cuire pendant 35 minutes à partir du moment où la cocotte siffle.

4. Découvrir et ajouter le beurre avec la crème fraîche, assaisonner puis remettre sur le feu pendant 15 minutes.

5. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement lisse : c'est prêt !

   Ce velouté se dégustera agrémenté de croutons de pain et révèlera à la perfection les saveurs du chou-fleur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !