



VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

AU VERCORAIS

POUR 6 PERSONNES



- 1 chou-fleur
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 20 cl de crème
- 150 g de Vercorais râpé
- 100 g de pistaches
- Sel & Poivre



Préparation

30 min.

Cuisson

30 min.

1. Éplucher et couper les pommes de terre et l'oignon.
2. Les déposer dans une casserole et y ajouter le chou-fleur que vous aurez au préalable séparé en petits bouquets.
3. Couvrir d'eau, saler et mettre en cuisson pendant 30 min.
4. Dans une petite casserole, faire fondre le Vercorais râpé dans la crème.
5. Égoutter les légumes (garder le bouillon) ajouter la crème au Vercorais, les pistaches, 2 louches de bouillon et mixer. Vous pouvez ajouter plus de bouillon pour un velouté plus liquide si vous le désirez et servir immédiatement.

