



CRÈME DE CHOU-FLEUR ET CROÛTONS RÔTIS

4 À 6 PORTIONS

INGRÉDIENTS

- 1 oignon jaune large
- 2 branches de céleri
- 3 pommes de terre pelées
- 6 tasses de chou-fleur
- 1 c. à thé d'ail haché
- 3 L de bouillon de poulet
- 750 ml de crème à cuisson 35 %
- ½ c. à thé de sel
- ½ c. à thé de poivre noir moulu

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons jusqu'à coloration dorée.
2. Ajouter le céleri et l'ail et faire suer.
3. Ajouter les pommes de terre et le chou-fleur, puis mouiller avec le bouillon de poulet.
4. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, entre 45 minutes et 1 heure.
5. Passer au mélangeur.
6. Rectifier l'assaisonnement et ajouter la crème au goût.
7. Garnir la crème de chou-fleur avec les croûtons au moment de servir.

Croûtons rôtis

1. Prendre du pain rassis (style baguette) et couper en gros cubes.
2. Dans un poêlon, faire fondre 1 c. à soupe de beurre et une d'huile au choix.
3. Y déposer les morceaux de pain pour le rôtir.
4. Ajouter 1 gousse d'ail hachée et des fines herbes.
5. Bien enrober les croûtons et les déposer sur un papier absorbant.

