

Crème de Chou-fleur

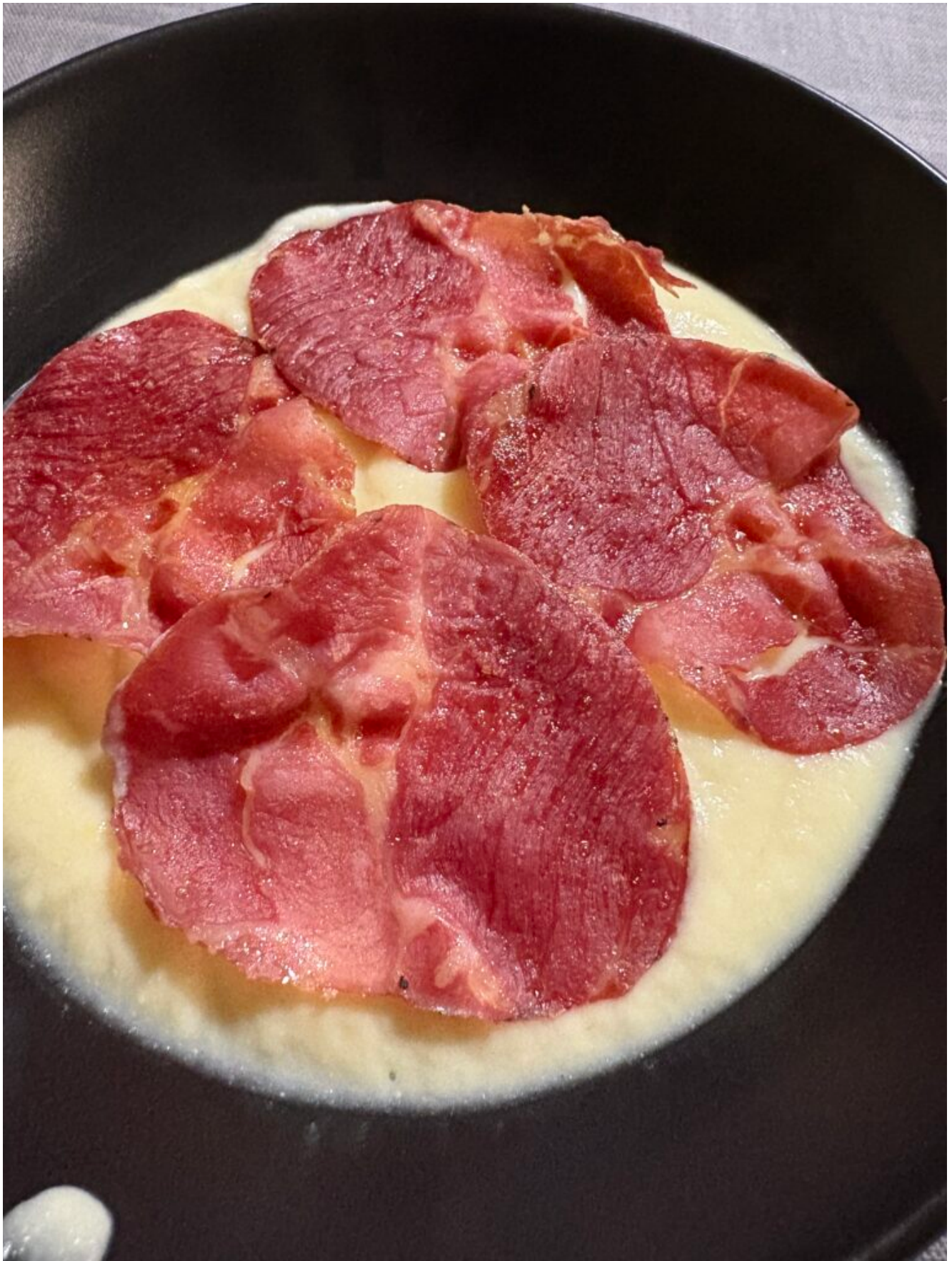
ça change du chou-fleur vinaigrette











Ingrédients :

- 1 Chou-fleur

- 1 Blanc de Poireau
- 75 cl d'eau
- 60 g de Gorgonzola
- 10 cl de crème liquide
- 1 cube de Bouillon de Volaille
- Tranches de Pancetta
- Poivre du moulin
- Huile d'olive

Ustensiles:

- Marmite
- Casserole
- Poêle
- Mixeur plongeur

Préparation:

- Nettoyer le chou-fleur et enlever le cœur
- Nettoyer le poireau et le couper en rondelles
- Mettre un filet d'huile dans la marmite et faire revenir le poireau 3 mn
- Ajouter le chou-fleur et mélanger pendant 2 mn
- Verser l'eau et émietter le cube, mélanger
- Cuire à couvert 30 mn
- Couper le gorgonzola en morceaux, le faire fondre dans la crème dans une casserole
- Quand le chou-fleur est cuit, enlever le jus mais le garder
- Mixer les légumes en ajoutant le jus pour obtenir la consistance d'une crème
- Remettre sur feu doux et ajouter la crème au gorgonzola
- Poivrer
- Griller à sec les tranches de pancetta
- Servir la crème de chou-fleur avec les tranches de pancetta

- Cela peut également se mettre dans des verrines

Bon appétit !