

# **CREME DUBARRY (VELOUTE DE CHOU FLEUR)**



**Pour 6 personnes**

**Ingrédients :**

**1 petit chou fleur**

**20 cl de crème fraîche liquide légère**

**1 oignon émincé**

**1 poireau**

**Bouillon de volaille (ou bouillon de légumes)**

**Huile d'olive**

**1 jaune d'œuf**

**Eplucher le chou-fleur. Séparer les bouquets et les plonger 5 minutes dans de l'eau vinaigrée. Puis rincer sous l'eau courante.**

**Emincer l'oignon et le blanc de poireau. Puis les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une casserole profonde jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur.**

**Ajouter les bouquets de chou fleur et faire revenir environ 5 minutes.**

**Verser le bouillon à hauteur du chou fleur et cuire à petit feu jusqu'à ce que les bouquets de chou fleur soient tendre.**

**Mixer le tout au mixeur plongeant.**

**Mélanger le jaune d'œuf et la crème liquide et l'ajouter à la préparation. Saler et poivrer.**

**(En option, servir avec des noix de Saint-Jacques saisies dans du beurre.)**