La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Velouté de chou-fleur à l'huile d'olive à la Truffe

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20



Ingrédients :

- *1 chou-fleur blanc (environ 1,5kg)*
- *1 petit chou-fleur orange*
- *20 cl de lait*
- *20 cl de crème liquide 33%*
- *4 c. à s. d'huile d'olive à la Truffe*
- *2 c. à s. d'huile d'olive vierge extra*
- *2 c. à s. de jus de citron*
- *1 noisette de beurre*
- *Sel, poivre*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Mettre à chauffer de l'eau dans une grande casserole. Bien saler l'eau et y ajouter le jus de citron (pour conserver la couleur blanche du chou-fleur).
- Enlever les feuilles et le pied du chou-fleur blanc en essayant de le conserver entier. Le plonger dans l'eau dès qu'elle est à ébullition.
- Tailler 4 belles tranches de chou-fleur orange. Les cuire à feu doux dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre. Saler/Poivrer.
- Une fois le chou-fleur blanc cuit, le mixer en ajoutant le lait et la crème.
- Verser quelques gouttes d'huile à la Truffe sur les tranches de chou-fleur puis le remettre au chaud (four 200°C environ 2min).
- Verser le velouté dans des bols, disposer les tranches de chou-fleur orange puis verser quelques gouttes d'huile d'olive à la Truffe.

Recette proposée par le chef Emmanuel Stemper