

Velouté de chou-fleur au bacon croustillant (recette pour 4 personnes)



Ingrédients:

- 1 petit chou-fleur
- 1l de lait 1/2 écrémé
- 1 pincée de sel
- 1 branche de cerfeuil
- 12 tranches fines de bacon

Préparation:

- Préparer le chou-fleur, creuser au couteau d'office le talon de façon à entamer la base des feuilles puis les retirer. Partager le chou-fleur en bouquets et les mettre à cuire dans une grande casserole avec de lait.
- Saler et laisser cuire à feu moyen (en surveillant que le lait) pendant 15 min.
- Pendant la cuisson du chou-fleur, détailler le bacon en fines lanières. Les faire dorer à la poêle quelques instants, sans matière grasse, en remuant régulièrement.
- Mixer la crème de chou-fleur avec le mixeur en le plongeant directement dans la casserole.
- Servir la crème dans des bols ou des assiettes creuses, parsemée de bacon croustillant et de cerfeuil ciselé.