

Velouté de chou-fleur.



Pour 4 personnes

Préparation: 20mn

Cuisson: 20mn



INGRÉDIENTS

- 4 portions de Vache qui Rit
- Chou-fleur
- 1cc de fond de veau
- Sel, poivre

PRÉPARATION:

1. Épluchez le chou-fleur et séparez-le en petits fleurons.
2. Placez-les dans une casserole, en les recouvrant d'eau salée et en ajoutant 1 cuillère à café de fond de veau.
3. Faites cuire pendant un quart d'heure après ébullition.
4. Une fois cuit, incorporez 4 portions de fromage Vache qui rit et mixez le tout.

Une belle recette qui réchauffe
en cette saison!!