

# Velouté de chou-fleur

*Pour 8 personnes*

*Préparation : 20 min - Cuisson : 40 min*

## Ingrédients :

- 1 chou-fleur
- 3 pommes de terre
- 1 cube de bouillon de bœuf
- Eau
- Sel & cinq baies



*Ustensiles spécifiques : une cocotte, un mixeur ou un blender.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préparer le chou-fleur en coupant les bouquets.
- Eplucher et couper en deux les pommes de terre et les rincer avec le chou-fleur.
- Mettre les légumes dans la cocotte.
- Ajouter le cube et couvrir l'ensemble d'eau.
- Fermer la cocotte et laisser cuire 10 min après le sifflement ou compter 20 bonnes minutes à partir de l'ébullition si vous faites cuire à la casserole.
- Eteindre le feu et ouvrir la cocotte après avoir enlevé l'air.
- Passer au mixeur et tous à table

*Bon appétit !*