



Velouté de chou-fleur et salami à la truffe



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 noisette de beurre (une belle noix)
1 échalot (émincée)
1 tige de blanc de poireau (émincé)
1/2 chou-fleur (en bouquets)
3/4 l de bouillon de poule
sel et poivre
4 tranches de salami à la truffe
4 cuillères à soupe d'épices (ciselées)
2 cuillères à soupe de noisettes (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Dans une poêle, chauffez le beurre dans lequel vous ferez suer l'échalote et les poireaux. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et arrosez de bouillon de poulet. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 2.** Mixez le velouté, salez et poivrez. Servez le velouté dans quatre assiettes. Garnissez-les de salami à la truffe, d'herbes potagères et de noisettes.