

Velouté de chou fleur violet, amande et chips de lard.

Ingrédients pour 2 personnes :

1 petit chou-fleur
1 cube de bouillon de volaille ou de légumes
70gr de poudre d'amande ou de noisette
2 tranches de poitrine fumée
Sel et poivre



Détailler le chou-fleur, puis plonger les fleurs dans de l'eau bouillante avec un cube de bouillon. Faire cuire environ 20 minutes.

Préchauffer le four à 200*. Découper le lard fumé en fines lamelles et les déposer sur une plaque, recouvrir de papier sulfurisé. Enfourner 5 minutes, retourner à mi-cuisson. Égoutter sur du papier absorbant.

Égoutter le chou-fleur en réservant le bouillon. Mixer le chou-fleur puis y ajouter le bouillon jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Ajouter la poudre d'amande, saler et poivrer puis mixer une nouvelle fois.

Verser dans un bol puis y déposer les chips de lard.

Vous pouvez remplacer la poudre d'amande par de la poudre de noisette.

Bon appétit !