

# VELOUTE CREME DU BARRY

Anne-Marie HUCK

## Ingrédients

Un chou-fleur

Beurre : 50gr

Farine : 60gr

1 verre de lait

4 cubes de bouillon de volailles

Muscade, poivre



## Préparation

Faites blanchir le chou-fleur 5 à 10 minutes (gardez l'eau de cuisson).

Préparez le roux (beurre + farine), mouillez avec l'eau de cuisson environ 2 litres).

Faites bouillir l'eau, placez le chou-fleur, ajoutez le lait, la muscade, le poivre et les 4 cubes de bouillon.

Faites bouillir tout doucement, mixez et servez chaud.

Pour la décoration, vous pouvez gratiner quelques croutons à ajouter au moment de servir.