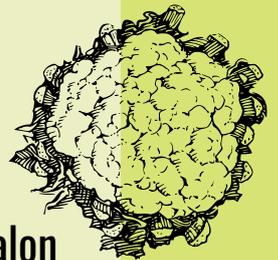


Velouté de Chou-Fleur au Chorizo

POUR 4 PERSONNES

- 1 Chou-fleur
- 1 litre de lait
- 12 tranches de Chorizo
- 1 branche de persil ou de cerfeuil
- Sel



1. Préparer le chou-fleur : creuser au couteau le talon pour entamer la base des feuilles puis les retirer.
2. Partager le chou-fleur en bouquets et les mettre à cuire dans une casserole avec le lait. Saler et laisser cuire à feu moyen (en surveillant que le lait ne déborde pas) pendant 15 min.
3. Tailler le chorizo en fines lanières. Les faire dorer à la poêle quelques instants, sans matière grasse.
4. Mixer la crème de chou-fleur en plongeant directement le mixeur dans la casserole.
5. Servir la crème dans des bols ou assiettes creuses, saupoudrée de chorizo croustillant et de cerfeuil/persil haché.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

