

# Délice de chou-fleur à la crème



Type de plat : **entrée chaude**  
Nb de personne : **X**  
Difficulté : **X**  
Coût : **X**  
Préparation : **X**  
Cuisson : **30 min**  
Temps total : **X**



## INGRÉDIENT PRINCIPAL

Le chou-fleur de Saint-Omer

## INGRÉDIENTS

- bouillon de poule (2 L)
- Chou-fleur (500 g)
- pommes de terre (250 g)
- crème fraîche (10 cl)
- petits bouquets de chou-fleur cuits (100 g)
- beurre (20 g)
- croûtons frits (8 par personne)
- poivre
- sel

## PRÉPARATION :

- Faire blanchir le chou-fleur 2 minutes dans l'eau bouillante
- L'égoutter dans une passoire, séparer les bouquets
- Eplucher et couper en rondelles les pommes de terre
- Mettre les légumes dans un faitout, couvrir avec 2 litres de bouillon et faire cuire pendant 30 minutes
- Passer le potage au moulin à légumes, saler, poivrer
- Puis le verser dans la soupière dans laquelle on a mis la crème, le beurre, les bouquets de chou-fleur, les croûtons frits
- Bien mélanger, servir chaud
- Parsemer de persil

La recette est proposée par : Michel Théret

## le saviez-vous ?

Seul marais cultivé en France à cette fin, la terre tourbeuse, fertile, chaude et humide est favorable à la culture légumière du chou-fleur d'été, du céleri et de l'artichaut, mais aussi d'autres légumes comme les poireaux et les choux de Bruxelles. Mais le chou-fleur d'été représente de loin la culture la plus importante en superficie (450 hectares). Le chou-fleur se déguste froid en vinaigrette ou chaud, bien souvent en béchamel. Mais **il peut fort bien s'accommoder de spécialités locales.**