

# Velouté de chou-fleur

 8 PERS.



 10 MIN.

 30 MIN.



1 chou fleur  
3 pommes de terre moyenne  
500ml de lait  
1 cube de bouillon de légumes

- Ôtez les feuilles du chou-fleur.
- Lavez-le et égouttez-le.
- Découpez grossièrement les fleurettes et le tronc.
- Épluchez et lavez-les pommes de terre.
- Coupez-les grossièrement.
- Dans une casserole, disposez les morceaux de chou-fleur et de pommes de terre, le cube de bouillon de volaille et le lait.
- Mouillez à hauteur avec de l'eau.
- Laissez cuire environ 30 minutes à petite ébullition.
- Mixez et servez chaud.

