

## Velouté de chou-fleur à l'huile de truffe<sup>1</sup>



### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 1 blanc de poireau
- 50 grammes de beurre
- 40 grammes de farine
- 1,5 litre de bouillon de légumes
- 15 centilitres de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1 filet d'huile de truffe
- Sel - Poivre
- *Facultatif : Amandes effilées*

### Préparation

- Éplucher le chou-fleur.
- Détailler le chou-fleur en petites fleurettes.
- Laver les fleurettes sous l'eau froide.
- Réserver quelques petites fleurettes pour la présentation.
- Dans une casserole, faire fondre le beurre. Quand il est noisette, ajouter les échalotes et laisser-les suer doucement 3 minutes, sans coloration.
- Quand les échalotes sont ramollies, ajouter les fleurettes de chou-fleur.
- Faire cuire le chou-fleur dans le bouillon de légumes pendant 30 minutes : mouiller à hauteur (1 cm au-dessus).
- Couvrir avec un papier sulfurisé perforé en son centre pour une cuisson à l'étouffée.
- À la fin de la cuisson, égoutter et passer au moulin à légumes, puis au blender pour obtenir un velouté lisse. Ajouter du bouillon si nécessaire.
- Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs et la crème.
- Ajouter le mélange au velouté.
- Saler. Poivrer.
- Dresser dans des petits ramequins et ajouter un trait d'huile de truffe.
- *Facultatif : Parsemer des amandes effilées grillées et des fleurettes de chou-fleur sautées à la poêle dans une noix de beurre.*

