



bel Foodservice



Crème de Chou-fleur

avec La vache qui rit® Nature

● ● ● Ingrédients pour 50 convives

- 1,6 kg de fromage La vache qui rit® Nature
- 5 choux-fleur
- 10 pommes de terre
- 5 oignons
- 7,5 L d'eau minérale
- 5 cubes de bouillon de volaille
- 100 g de beurre
- Sel, poivre



● ● ● Mise en œuvre

1. Laver et éplucher les légumes. Tailler les pommes de terre en gros dés, étiéter le chou-fleur. Conserver 750 g de chou-fleur et le détailler en sommités.
2. Dans une russe, faire fondre le beurre et faire suer l'oignon émincé, ajouter les pommes de terre et les têtes de chou-fleur, saler puis mouiller avec l'eau et ajouter le cube de volaille. Laisser cuire à petit frémissement pendant 25/30 min.
3. Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise, les rafraîchir dans un bol d'eau glacé et les conserver croquantes.
4. Mixer la crème de chou-fleur et lier au fromage La vache qui rit®.

● ● ● Mes notes

.....
.....
.....
.....
.....