

Soupe au tronc de chou-fleur

Ingrédients :

le tronc d'un chou-fleur resté après une autre recette

1 poireau nouveau

1 pomme de terre

1 oignon

Préparation :

Laver, égoutter et couper le tronc du chou-fleur. Mettre les morceaux dans une cocotte avec un poireau nouveau, une pomme de terre, un oignon. Recouvrir de bouillon, porter à ébullition, puis baisser le feu et poursuivre la cuisson une vingtaine de minutes.

Passer la soupe au mixer pour obtenir la consistance d'un velouté. On peut ajouter au moment de servir une sauce aux noisettes, en délayant de la crème de riz avec quelques cuillerées de bouillon et une bonne cuillerée de crème de noisettes.