

Velouté de chou-fleur et champignons des bois

Par La rédaction de Régal



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	40 min

Catégories : Entrées, C'est la saison, Légumes, Plats

Testez cet hiver notre délicieuse recette de velouté de chou-fleur et champignons des bois... Un régal à partager en famille.

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la recette du velouté de chou-fleur aux champignons :

1 Chou-fleur
300 g Champignons des bois
mélangés
2 tranches Jambon cru Bayonne
ou Parme
1 grosse Échalote
30 cl Crème liquide
80 cl Bouillon de volaille
30 g Beurre
Huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Réalisation

- Commencez cette **recette de velouté de chou-fleur** en détaillant le chou-fleur en fleurettes. Lavez-les, puis recoupez-les en petits morceaux. Pelez et ciselez l'échalote. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez l'échalote à fondre 5 min, sans laisser colorer. Ajoutez le chou-fleur et poursuivez la cuisson 5 min sur feu moyen, salez et poivrez.
- Mouillez avec **le bouillon**, amenez à ébullition, puis laissez 20 min sur feu doux à couvert. Mixez la soupe, ajoutez la crème et gardez au chaud sur feu doux.
- Nettoyez **les champignons**. Recoupez les plus gros. Chauffer le beurre dans une sauteuse et faites-les revenir sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau de végétation. Incorporez le jambon coupé en lanières, poivrez, et laissez encore 5 min.
- Dressez **la soupe** dans des assiettes creuses. Déposez sur le dessus jambon et champignons. Donnez quelques tours de moulin à poivre. Servez aussitôt.



Si vous avez aimé notre velouté de chou-fleur et champignons des bois...

- Vous aimerez aussi notre **crème de chou-fleur au boudin blanc**
- Notre **Saint-jacques, raviole ouverte aux champignons des bois**
- Notre **velouté de chou-fleur et chèvre frais au curry**