

Velouté de chou-fleur, bacon et sommités de chou-fleur grillés, noisettes torréfiées et pousses de cresson

 Préparation **25 mn** |  Cuisson **30 mn** |  Temps Total **55 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

Velouté

- chou fleur : 1 kg
- échalotes : 2
- huile d olive TERRA DI OLIO : 2 c à s
- eau : 30 cl
- lait : 80 cl
- sel poivre

Accompagnement

- chou fleur : 300 g
- huile d olive TERRA DI OLIO : 2 c à s
- bacon : 8 tranches
- noisettes émondées : 1 poignée
- cresson : 2 poignées

PRÉPARATION

- 1 Commencer par préparer la soupe : Laver le chou-fleur et le couper grossièrement en petits morceaux. Éplucher les échalotes et les tailler en 4. Dans une grande casserole à feu moyen, mettre l'huile à chauffer. Faire revenir les échalotes pendant 2 minutes puis ajouter le chou-fleur et laisser revenir 5 minutes supplémentaires. Verser l'eau et le lait, saler et poivrer. Couvrir et faire mijoter 15 minutes à petite ébullition. Mixer pour obtenir un joli velouté.
- 2 Couper le reste du chou-fleur en petites sommités. Tailler le bacon en fines lamelles et laver le cresson.
- 3 Dans une grande poêle, mettre les noisettes à torréfier 5 minutes sur feu vif, réservoir.
- 4 Verser l'huile dans la poêle et faire griller les lamelles de bacon et les sommités de chou-fleur. Laisser griller 5 minute à feu vif.

Pour finir

Servir le velouté et déposer par-dessus le mélange chou-fleur et bacon grillé. Parsemer de noisettes et ajouter une poignée de cresson.