

Velouté de chou-fleur au Bleu de Gex



Velouté de chou-fleur au Bleu de Gex

Ingrédients (pour 4 personnes)

150 g de Bleu de Gex

1 chou-fleur pas trop gros

50 cl de bouillon de volaille

50 cl de crème liquide

sel, poivre du moulin

noix de muscade

Préparation

1 Lavez le chou-fleur, coupez-le en morceaux et mettez le chou-fleur dans l'eau froide, portez à ébullition puis laissez cuire 15 min. Réservez. Dans une marmite, versez le bouillon de volaille et la crème, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade et faites cuire 15 min.

2 Dans un blender, mixez le velouté avec le Bleu de Gex, vérifiez l'assaisonnement, puis dégustez.

3 Servez dans des bols, mugs ou une soupière, et terminez avec une décoration de votre choix.



Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

JuraFlore
Fort des Rousses


Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com