



VELOUTE BICOLORE

La recette

Ingrédients :

- 1/2 chou-fleur
- 1 brocoli
- 1 oignon jaune
- 3 pommes de terre
- Lait
- 1 cube de bouillon de volaille
- Quelques noix
- Sel, poivre
- Huile d'olive



Epluchez et coupez l'oignon faites le revenir dans l'huile d'olive.

Lavez et coupez le chou-fleur et le brocoli. Faites les cuire séparément dans l'eau bouillante 20 mn; avec le cube de bouillon pour le brocoli.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les faire cuire dans l'eau.

Vous pouvez découper le pied du brocoli en rondelles, badigeonner d'huile d'olive et faire cuire sur une plaque au four à 200°.

Divisez les pommes de terre en 2 et ajoutez 1 partie au brocoli et l'autre au chou-fleur.

Égouttez en gardant le bouillon et mixez le mélange brocoli PDT et l'oignon en ajoutant du bouillon petit à petit pour obtenir une consistance assez épaisse, salez, poivrez.

Egouttez en gardant le bouillon et mixez le mélange chou-fleur PDT, ajoutez le lait chaud en fonction de la consistance souhaitée, même consistance que le brocoli, salez, poivrez.

Dans des bols ou ramequins, verser les 2 préparations en même temps pour ne pas les mélanger.

Servir très chaud, vous pouvez ajouter des cerneaux de noix et les morceaux de brocoli.

Bon appétit, prenez soin de vous et restez vigilant.

Stéphane