

VELOUTE DE CHOUX-FLEUR AUX TROMPETTES DE LA MORT & NOISETTES

pour 2 personnes



400gr de chou-fleur (frais ou surgelé)
1/2 oignon
1L d'eau
Un peu de lait ou de crème
Trompettes de la mort séchées (fraîches)
Noisettes

Emincer l'oignon et faites le revenir dans une grande casserole, avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les fleurettes de choux, recouvrir l'ensemble d'eau, saler, poivrer et porter à ébullition. Faites cuire une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, réhydrater les champignons dans de l'eau tiède. Concasser grossièrement les noisettes et faites les griller dans une poêle.

Une fois le choux cuit, ajouter un peu de lait et mixer l'ensemble. Le velouté doit avoir une consistance crémeuse mais si vous l'aimez moins épais, diluer-le avec un peu de lait, de crème ou d'eau.

Servir bien chaud agrémenté des trompettes de la mort, des noisettes grillées et accompagné de tartines de pain beurrées.