



Potage de chou-fleur aux crevettes grises



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

- 1 petit chou-fleur nouveau
- 2 pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 1 l de lait
- 1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé
- 1 pincée sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Faites-le cuire pendant 5 minutes dans de l'eau salée. Égouttez.
- 2.** Disposez le chou-fleur dans une casserole. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les au chou-fleur. Incorporez également l'ail émincé. Couvrez avec le lait et portez à ébullition. Salez et poivrez.
- 3.** Laissez mijoter pendant 15 minutes.
- 4.** Réduisez le potage en purée à l'aide d'un mixeur-plongeur. Salez et poivrez. Portez la soupe à ébullition.
- 5.** Retirez la casserole du feu. Ajoutez les crevettes. Attendez quelques minutes, réchauffez le potage si nécessaire mais ne le faites plus bouillir. Décorez avec le persil ciselé.
- 6.** Astuce : faites cuire au préalable votre chou-fleur à l'eau afin de lui conférer une saveur plus subtile et délicate.