Velouté de chou-fleur et salami à la truffe

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile

Ingrediënten

1 noisette de beurre (une belle noix)
1 échalot (émincée)
1 tige de blanc de poireau (émincé)
1⁄2 chou-fleur (en bouquets)
3⁄4 l de bouillon de poule
sel et poivre
4 tranches de salami à la truffe
4 cuillères à soupe d'épices (ciselées)
2 cuillères à soupe de noisettes (concassées)

Bereidingswijze

1. **Dans une poêle, chauffez le beurre dans lequel vous ferez suer l'échalote et les poireaux. Ajoutez les bouquets de chou-fleur et arrosez de bouillon de poulet. Couvrez et laissez mijoter pendant 30 minutes.**

2. **Mixez le velouté, salez et poivrez. Servez le velouté dans quatre assiettes. Garnissez-les de salami à la truffe, d'herbes potagères et de noisettes.**