



Le velouté Dubarry !

publié le 24/01/2020

Pour 8 personnes :

1 kg de chou-fleur

0.150 kg de blanc de poireaux

0.08 De beurre

0.08 Kg de farine

2.5 Litres de fond blanc de veau

2 jaunes d'œuf

0.20 cl de crème double

Mettre le fond blanc à bouillir. Faire revenir le blanc de poireau dans le beurre y ajouter la farine. Laisser cuire 2 à 3 minutes et y ajouter le fond blanc de veau en remuant énergiquement. Ajouter le chou-fleur saler et poivrer et laisser cuire environ 40 minutes.

A part, mélanger les jaunes avec votre crème. Une fois le chou-fleur cuit, mixer le tout et y ajouter progressivement votre mélange (œuf et crème). Quelques branches de cerfeuil sur le dessus au moment de dresser votre velouté et soupière.

Bonne appétit.

Petite astuce : la recette citée haut dessus reste la recette de base. Maintenant vous pouvez la fabriquer plus rapidement et beaucoup plus simplement et avec un résultat quasi identique :

Pour cela faire cuire votre blanc de poireau, votre chou et 1 kg de pomme, de terre pendant 40 minutes .Mixer le tout et y ajouter 0.100 kg de beurre et 0.20 cl de crème double.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.