

## Crème de chou-fleur aux petits lardons

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **35 min**

### Ingrédients

- + 1 chou fleur
- + 1.5 l bouillon de volaille
- + 50 g beurre
- + 15 cl crème fraîche
- + 150 g poitrine fumée
- + 1 pincée noix de muscade râpée
- + sel, poivre

### Préparation

Nettoyez le chou fleur

Faites chauffer une grande casserole d'eau salée et mettez-y à blanchir les bouquets de chou-fleur pendant 5 min, en suivant égouttez les bouquets de chou-fleur.

Dans une casserole faites fondre le beurre et faites-y revenir les bouquets de chou-fleur pendant 5 min, versez alors le bouillon, salez et poivrez.

Laissez cuire 20 min à feu doux.

Pendant ce temps coupez la poitrine fumée en petits lardons et faites-les dorer dans une poêle à feu vif pendant 5 min. Réservez.

Mixez les bouquets de chou-fleur avec le bouillon.

Incorporez la crème fraîche dans la crème de chou-fleur, ajoutez la noix de muscade et faites réchauffer 5 min. Rectifiez l'assaisonnement.

Répartissez le potage dans 6 bols, ajoutez les lardons et servez aussitôt.

Bon appétit