

Soupe froide de chou-fleur, canard fumé, pain d'épices



Ingédients : un chou fleur, 1 poireau, huile de noix, magret de canard fumé, crème, sel, poivre, tranches de pain d'épices, feuilles d'ail des ours.

Laver le chou-fleur. Détacher les sommités. Laver et fendre le poireau. Le couper en petits morceaux.

Faire chauffer de l'huile de noix. Faire fondre le poireau sans coloration. Ajouter les sommités de chou-fleur. Mouiller à hauteur avec un mélange de 2/3 d'eau et 1/3 de crème. Saler, poivrer. Une fois le chou fleur cuit, mixer et chinoiser.

Enlever la croûte du pain d'épices. Tailler les tranches en petits dés. Les faire revenir dans une poêle avec de l'huile de noix.

Emincer le magret de canard fumé. Disposer le velouté dans une assiette. Verser un peu de "sauce" d'ail des ours. Ajouter le magret et les croutons.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan