

VELOUTE DE CHOU FLEUR AU MASCARPONE



Recette extraite du Blog de TséOuang – <http://pomarel.over-blog.com>

Pour vous donner envie:

C'est doux au goût.

Proportions pour environs 5 Personnes

Total 45 mn Préparation 20 mn Repos 0 mn Cuisson 25 mn

Les Ingrédients

500 Gr de Chou-fleur surgelé
100 Gr de Mascarpone
1 Oignon
2 Gousses d'Ail
2 Cubes Bouillons

La Recette

Faire blondir Oignon et Ail 5 mn dans 1Cuill.à S d'Huile d'Olive.
Ajouter 125 Gr ou 12,5 Cl d'Eau, Chou-fleur et les Cubes.
Laisser mijoter à feu doux sans couvrir 30 mn environ.
Ajouter le Mascarpone et mixer.

Astuces, Conseils, Informations complémentaires

Et si on essayer avec moitié chou-fleur
moitié Panais la prochaine fois ?

Notre Propre appréciation

Ce qui évidemment n'engage que nous

18/20

Matériel Particulier

1 Faitout - 1 Mixeur Plongeant.