

Velouté de chou-fleur au foie gras

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 1 gros chou-fleur
- 250 g de foie gras en conserve
- 1 oignon blanc
- 1 gousse d’ail
- 1 cube de bouillon de volaille
- 20 cl de crème liquide
- 2 cuil. à soupe d’huile d’olive
- Sel, poivre du moulin

La **recette**

Etape 1

Lavez le chou-fleur et coupez-le en morceaux. Épluchez l’oignon et l’ail, puis hachez-les.

Etape 2

Dans une sauteuse, faites revenir l’oignon et l’ail dans une cuillerée à soupe d’huile d’olive pendant 5 minutes. Ajoutez le chou-fleur et le cube de bouillon, puis recouvrez d’eau. Salez et poivrez. Laissez cuire 30 minutes sur feu moyen.

Etape 3

Mixez la préparation à l’aide d’un mixeur plongeur en y incorporant la crème liquide. Laissez au chaud.

Etape 4

Coupez le foie gras en cubes. Servez le velouté de chou-fleur dans des bols et garnissez-les à la dernière minute de cubes de foie gras. Poivrez et arrosez d’un filet d’huile d’olive avant de servir.