



Velouté de chou-fleur, œuf mollet

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 4 œufs
- 4 tranches de lard
- 50 cl de bouillon
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de beurre
- 1 chou-fleur
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 50 g de farine
- Aneth
- Croûtons
- Huile
- Vinaigre
- Sel, poivre



Velouté de chou-fleur

Faire suer l'oignon émincé et la gousse d'ail dans du beurre.

Ajoutez le chou-fleur coupez en morceaux grossiers.

Mouillez avec le bouillon.

Ajoutez le bouquet garni.

Faire cuire à petits bouillons pendant 40 min.

Retirez le bouquet garni et mixez les légumes pour obtenir un velouté.

Chips de lard

Etalez le lard sur une grille.

Dans un four préchauffé à 160°C, faire cuire 10 min env. le lard.

Crispy d'oignon

Coupez le 2ème oignon en tranche de 3 mm d'épaisseur, les fariner légèrement et faites les dorées dans de l'huile bine chaude.

Œufs mollets

Faire cuire vos œufs pendant 6 min.

Servir le velouté de chou-fleur, déposez un œuf mollet au milieu.

Garnissez de croûtons, de chips de lard et de crispy d'oignon.

Parsemez d'aneth.