

Crème de chou-fleur au parmesan

Pour 6 :



- 800g de fleurettes de chou-fleur
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 200 g de crème fraîche
- 70 g parmesan rapé
- 1 branche de thym
- 1l d'eau
- persil ou cerfeuil
- sel, poivre

Mettre dans une grande casserole l'eau, les 2 cubes, le chou-fleur, le thym.

Porter à ébullition, puis à frémissement pendant 20 mn.

Enlever le thym.

Mixer.

Incorporer la crème et le parmesan, re-mixer.

Faire chauffer sans faire bouillir .

Servir avec de cerfeuil ou du persil frais .

Bon Appétit