



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

La Cocotte ... Potage de chou-fleur avec asperges

Méthode

Ingrédients:

1 gros chou-fleur
18 asperges pelées
250 ml (1 tasse) de crème épaisse
250 ml (1 tasse) de beurre
1 litre (4 tasses) d'eau
Cumin en poudre
Sel et poivre
Persil pour garnir

1. Cuire les asperges à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les plonger dans l'eau glacée et les garder au frais.
2. Couper le chou-fleur en gros morceaux et faire cuire à l'eau dans la cocotte Staub avec un peu de sel jusqu'à ce qu'il soit tendre.
3. À feu moyen, réduire le chou-fleur en purée avec un mélangeur à main.
4. Ajouter la crème et le beurre et remuer jusqu'à consistance crémeuse.
5. Assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de poudre de cumin.
6. Couper les asperges en trois et ajouter au potage.
7. Garnir de persil.

Servir avec du pain croûté.



www.starketwhyte.com