Potage de chou-fleur aux crevettes grises

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrediënten

1 petit chou-fleur nouveau
2 pommes de terre
1 gousse d'ail
1 l de lait
1 cuillère à soupe de persil plat frais ciselé
1 pincée sel et poivre

Bereidingswijze

1. **Détaillez le chou-fleur en fleurettes. Faites-le cuire pendant 5 minutes dans de l’eau salée. Égouttez.**
2. **Disposez le chou-fleur dans une casserole. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Ajoutez-les au chou-fleur. Incorporez également l’ail émincé. Couvrez avec le lait et portez à ébullition. Salez et poivrez.**
3. **Laissez mijoter pendant 15 minutes.**
4. **Réduisez le potage en purée à l’aide d’un mixeur-plongeur. Salez et poivrez. Portez la soupe à ébullition.**
5. **Retirez la casserole du feu. Ajoutez les crevettes. Attendez quelques minutes, réchauffez le potage si nécessaire mais ne le faites plus bouillir. Décorez avec le persil ciselé.**
6. **Astuce : faites cuire au préalable votre chou-fleur à l’eau afin de lui conférer une saveur plus subtile et délicate.**