

# Epoisses et chou-fleur en velouté



Catégorie

Entrée



Personnes

8 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



## Ingrédients

Fromage : 150 gr d'[Epoisses](#) AOC affiné  
1 kg de chou-fleur, dont on prélèvera 150 gr de sommités  
250 gr de poireaux  
1/4 de botte de cerfeuil  
140 gr de beurre  
10 cl de crème double épaisse  
3 œufs  
1/4 de litre de lait  
2 litres d'eau  
140 gr de farine  
Sel fin et gros sel

## Préparation

Eplucher et laver les légumes.

Emincer les blancs de poireaux, puis les faire suer dans une cocotte.

Réaliser un roux blanc sur les blancs de poireaux, puis mouiller au lait (1/4 de litre) et à l'eau (2 litres). Ajouter le chou-fleur. Cuire ensuite une heure à feu doux.

Cuire à l'eau bouillante salée ou à la vapeur les sommités de chou-fleur.

Mixer le chou-fleur et les poireaux, puis passer le potage. Refaire bouillir, ajouter la liaison de crème et d'œufs, éloigner du feu dès le frémississement puis garder au bain-marie. Rectifier l'assaisonnement.

Couper l'Epoisses en petits dés. Disposer les dés d'Epoisses dans les assiettes ou dans la soupière. Rajouter les sommités. Verser alors le velouté bouillant dessus. Décorer de pluches de cerfeuil.

Servir immédiatement.