

## Crème de chou-fleur

**1 chou-fleur**

**1l de lait**

**1 brique de crème (KREMA), de préférence marque Pinar)**

**1 oignon haché**

**Huile d'olive**

**Un peu de muscade râpée**

**Sel, poivre**

Faire « fristouiller » l'oignon dans 1 ou 2 c à soupe d'huile d'olive.

Laver le chou-fleur et le détailler en petits bouquets. Ajouter ces bouquets dans la casserole des oignons et recouvrir du litre de lait

Couvrir et laisser cuire sur feu vif environ 30 à 40 mn (vérifier la consistance du chou-fleur en piquant avec une fourchette, il doit être mou) mais attention à ne pas laisser déborder à cause du lait.

Arrêter le feu, ajouter la crème, le sel et le poivre et mixer le tout.

Si la consistance est trop épaisse, il est possible de la délayer avec un peu de bouillon de volaille.

Afiyet Olsun !