
Velouté d'Epoisses et de chou-fleur

Ingrédients :

- Fromage : 150 gr d'Epoisses AOC affiné
 - 1 kg de chou-fleur, dont on prélèvera 150 gr de sommités
 - 250 gr de poireaux
 - 140 gr de beurre
 - 10 cl de crème épaisse
 - 3 œufs
 - 1/4 de litre de lait
 - 2 litres d'eau
 - 140 gr de farine
 - Sel fin et gros sel
-
- 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 (la sommité doit être un peu croquante). puis réserver.
 - Mixer le chou-fleur et les poireaux, puis passer le potage au chinois.
 - Porter à ébullition, ajouter la liaison de crème et d'œufs (préalablement mélanger avant), éloigner du feu dès le frémissement 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.
 - Servir immédiatement.