

# Helloresto

## Velouté Dubarry



Préparation pour 8 personnes Beurre 100 g

Blancs de poireaux 160 g

Farine 80 g

Fond blanc de veau 2 l

Chou-fleur 1 kg

**Liaison :**

Œufs (jaunes) 4 pièces

Crème double 20 cl Finition

Beurre 20 g

Cerfeuil 1/4 botte

**Garniture :**

Sommités de chou-fleur

**Assaisonnement :**

Gros sel

Sel fin

Éplucher et laver les poireaux et le chou-fleur.

Diviser le chou-fleur en petits bouquets, le laver et le rincer. Prélever les sommités (Partie la plus élevée, à l'extrémité) du chou fleur et les réserver.

Émincer finement les blancs de poireaux. Porter le fond blanc de veau à ébullition.

Suer au beurre (sans coloration) les blancs de poireaux, ajouter la farine cuire doucement le roux blanc pendant 3 à 4 min.

Refroidir le roux

Verser progressivement le fond blanc de veau bouillant en remuant sans discontinuer jusqu'à la reprise de l'ébullition, ajouter les bouquets de

chou-fleur, saler au gros sel, cuire doucement à couvert. Cuire les sommités de chou-fleur à l'anglaise, rafraîchir délicatement, égoutter, effeuiller le cerfeuil.

Mélanger les jaunes d'œufs et la crème, passer au chinois.

Passer le velouté au moulin à légumes ou chinois ordinaire.

Remettre le velouté à bouillir, l'écumer si nécessaire, ajouter délicatement la liaison hors du feu, vérifier l'assaisonnement.

Ajouter les sommités au potage et déguster très chaud.