

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Velouté Dubarry

Beaucoup **plus classique**, un petit délice de douceur et de saveur.

Ne pas dévoiler qu'il est à base de **chou-fleur** car vous pourriez peut-être avoir quelques réticences mais après dégustation, ce velouté reviendra souvent sur votre table.



1 chou-fleur
1 poireau
1 l de bouillon de volaille ou fond de veau
50 g de farine
50 g de beurre
2 jaunes d'oeuf
100 ml de crème
Gros sel

Epluchez et lavez le **poireau** et le **chou-fleur**. Emincez le poireau. Divisez le chou-fleur en petits bouquets. Mettez de côté **quelques sommités** pour la décoration.

Faites suer le poireau dans le **beurre** sans coloration.

Versez la farine et cuire le **roux blanc** (même quantité de beurre et de farine) pendant 3 minutes. Attention le roux doit rester blanc. Baissez le feu si nécessaire.

Versez le **bouillon** sur le roux en remuant en permanence avec une cuillère en bois.

A la reprise de l'ébullition, ajoutez le chou-fleur. Salez au **gros sel**.

Le velouté doit cuire **40 minutes** à couvert. Les soupes, potages, velouté doivent toujours cuire **à couvert**.

Vous pouvez cuire les **sommités** une dizaine de minutes dans une eau salée ou les laisser crues.

Mixez le velouté au **mixeur-plongeur**. Faites bouillir le velouté, il peut être nécessaire d'écumer légèrement. Il est préférable de le faire pour avoir un goût plus subtil.

Préparez la **liaison riche** (jaune d'oeuf & crème). La liaison doit être ajoutée au dernier moment. Le velouté ne doit pas bouillir mais doit être brûlant.

Servez vos assiettes, décorez avec les sommités et un peu de curcuma.

Vous pouvez en option mettre un peu de **lard fumé**, attention d'enlever tout le cartilage pour ne pas avoir de mauvaise surprise au moment de mixer le velouté. Vous devez le couper, le blanchir dans l'eau départ à froid et l'ajouter au poireau.