

LA RECETTE DU CRI

VELOUTÉ DUBARRY AU BACON ET POP CORN

Ingrédients

- 1/2 CHOU-FLEUR
- 1 L DE FOND BLANC DE VEAU
- 100 G DE BLANCS DE POIREAUX
- 100 ML DE CRÈME
- 2 JAUNES D'ŒUFS
- 50 G DE BEURRE
- 40 G DE FARINE
- 12 TRANCHES DE BACON
- POP CORN

Préparation

1. LAVEZ LE CHOU-FLEUR ET DÉTAILLEZ-LE EN PETITS MORCEAUX. FAITES CHAUFFER L'HUILE DANS UNE COCOTTE ET METTEZ L'ÉCHALOTE CISELÉE À FONDRE PENDANT 5 MIN, SANS LAISSER COLORER. AJOUTEZ LE CHOU-FLEUR, POURSUIVEZ LA CUISSON 5 MIN SUR FEU MOYEN, SALEZ.
2. MOUILLEZ AVEC LE BOUILLON ET AJOUTEZ 1 L D'EAU. AMENEZ À ÉBULLITION, PUIS FAITES CUIRE 20 MIN SUR FEU DOUX À COUVERT.
3. MIXEZ LA SOUPE. AJOUTEZ LA CRÈME ET MAINTENEZ AU CHAUD SUR FEU TRÈS DOUX. FAITES GRILLER LES TRANCHES DE BACON À SEC DANS UNE POÊLE, PUIS DÉBARRASSEZ-LES SUR DU PAPIER ABSORBANT.
4. SERVEZ LA SOUPE ET RÉPARTISSEZ LE BACON ET LE POP-CORN EN SURFACE. POIVREZ ET SERVEZ.