



## POTAGE DUBARRY

Pour 4 personnes

1 oignon  
1 petit poireau  
300 g de chou-fleur  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
½ litre de lait  
¼ litre d'eau  
Sel, poivre

Epluchez et émincez l'oignon. Coupez le poireau en petites rondelles et lavez-le abondamment. Lavez le chou-fleur et préparez-le en bouquets.

Dans une cocotte, faites revenir l'oignon et le poireau dans un peu d'huile pendant quelques minutes, à feu doux et à couvert.

Ajoutez le chou-fleur, l'eau et le lait. Salez, couvrez et portez à ébullition. Laissez bouillonner 10 à 15 minutes.

Retirez du feu et mixez. Rectifiez l'assaisonnement.

Idée : Le chou-fleur donne une soupe extrêmement onctueuse. On peut y ajouter, selon son envie, un peu de fromage râpé.