**Velouté de chou-fleur**

Ingrédients : (pour 4 bols)

- 1 chou-fleur
- 3 petites pommes de terre
- 30 cl d'eau
- 30 cl de lait
- 1 cube de bouillon
- Persil frais
- Noix de muscade

Recette :

Rincez le chou-fleur et coupez-le en morceaux. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes.

Déposez les légumes dans le casserole avec l'eau, le lait, de la noix de muscade et le cube de bouillon. Laissez cuire pendant 25 mn jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que le velouté soit bien lisse. Rajoutez du persil au moment de servir.

Un vrai délice !

***http://www.evacuisine.fr/***