



Potage aux choux-fleurs et cheddar

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table d'huile d'olive
- ½ oignon blanc ou un oignon jaune, haché
- 3 gousses d'ail, hachées
- 6 tasses de bouillon de poulet
- 1 ½ tête de choux-fleurs, coupée en petits fleurons ou deux si vous voulez garnir le potage de morceaux de choux-fleurs grillés dans au four.
- 1 c. thé de thym frais
- ½ c. thé de poudre d'oignon
- ½ c. thé de poudre d'ail
- Sel et poivre
- 200 ml de crème 35 %
- 2-3 tasses de cheddar fort, râpé (au goût)

Garniture :

- Tuiles de fromage
- Bacon
- Fleurons de choux-fleurs rôtis au four

Préparation

1. Faire chauffer l'huile dans un chaudron.
2. Faire suer l'oignon pendant quelques minutes à feu moyen.
3. Ajouter l'ail et faire cuire 1-2 minutes.
4. Ajouter le bouillon, les fleurons de choux-fleurs, le thym, la poudre d'ail et d'oignon.
5. Saler et poivrer.
6. Porter à ébullition à feu élevé.
7. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les choux-fleurs soient tendres.
8. Ajouter la crème et le fromage. Brasser.
9. Réduire en purée avec un pied-mélangeur ou au mélangeur.
10. Ajuster l'assaisonnement.
11. Garnir au goût ou servir ainsi.