



## Velouté de chou-fleur au roquefort

pour 4 personnes

- 1 petit chou-fleur
- 100g de roquefort
- 1l de lait entier
- sel et poivre.



■ *L'avantage de cuire le chou-fleur dans le lait, en plus de la douceur gustative, c'est que cela évite les mauvaises odeurs.*

■ Coupez le chou-fleur en morceaux égaux.

■ Remplissez une casserole avec le lait, plongez le chou-fleur dedans, couvrez et faites cuire l'ensemble 25 minutes.

■ Ajoutez le roquefort en petits morceaux, faites le fondre en remuant, et mixez le velouté.

**Servir :** Servez bien chaud.

**Variation :** Vous pouvez remplacer le roquefort par du parmesan ou du cheddar.

## Conseils

Salez modérément, le roquefort l'est déjà.