



SOUPE AU BONHOMME DE NEIGE (CHOU-FLEUR)

INGRÉDIENTS

- 1 chou fleur
- 3 pommes de terre de taille moyenne
- 50 Cl d'eau
- 50 Cl de lait
- sel, poivre

PRÉPARATION

Préparez vos légumes : ôtez la verdure et le bout du chou fleur. Coupez le en fleurettes.

Épluchez les pommes de terre, et coupez les en quartiers.

Dans une casserole, avec une noix de beurre, faites revenir rapidement à feu moyen les pommes de terre et le chou fleur.

Recouvrez de l'eau.

Salez, poivrez.

Laissez mijoter à feu moyen pendant 30 minutes.

En fin de cuisson, ajoutez le lait, mixez.

Servez chaud !

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 40MN