

# La Recette de Alain Paton

## VELOUTE DE CHOU-FLEUR AUX MOULES DE BOUCHOT



Recette pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 100 grammes de beurre
- Un blanc de poireau
- 60 grammes de farine
- 1 chou fleur bien blanc et serré
- Du gros sel
- 500 grammes de moules de bouchot
- Deux échalotes ou oignons
- ¼ de litre de vin blanc (Muscadet)
- Du poivre du moulin
- 1dl de crème fraîche
- Quelques feuilles de cerfeuil

### Réalisation

Prélever sur le chou 50 g de sommités (extrémités des bouquets) pour la garniture, les cuire à l'anglaise (dans de l'eau bouillante) 6 à 7 minutes et les rafraîchir pour stopper la cuisson dans de l'eau froide.

Couper le restant du chou fleur en petits quartiers.

Cuire les moules à la marinière, les décortiquer. Filtrer pour récupérer le jus de cuisson.

Cuire le potage : mettre dans une casserole 70g de beurre le faire fondre sans coloration et ajouter le blanc de poireau émincé finement. Laisser mijoter sans coloration pendant 5 à 6 minutes. Saupoudrer avec la farine afin d'obtenir un roux blanc, laisser cuire 5 minutes sans coloration.

Mouiller avec 1,5 l de liquide (le jus des moules et de l'eau). Remuer avec un fouet afin d'obtenir un velouté, ajouter le chou fleur, et laisser cuire 45 minutes environ. (Remuer fréquemment durant la cuisson afin d'éviter au potage d'attacher au fond de la casserole).

Mixer le potage, le remettre à bouillir et ajouter la crème fraîche, vérifier la consistance et l'assaisonnement.

Mettre les sommités de choux fleur et les moules décortiquées dans une soupière, verser dessus le potage bouillant et décorer sa surface avec quelques pluches de cerfeuil.

PS : avec ce potage on peut servir à part quelques petits croûtons.

**Bon appétit**