

# Velouté de chou-fleur à la pistache

6/8 personnes



- 1 chou-fleur
- 1 oignon
- 3 petites pommes de terre
- 20 gr de beurre
- 15 gr d'huile d'olive
- 7 cl de lait
- 3 cl de crème
- 50 cl de bouillon de légumes
- Zestes de citrons verts
- 100 g de pistaches
- 2 pincées de sel fin

Epluchez l'oignon et coupez-le finement. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter l'huile d'olive, faire revenir l'oignon à feu doux.

Peler et couper les pommes de terre en petits cubes. Une fois que les oignons sont fondants, ajouter les pommes de terre et les faire revenir 1 minute. Ajouter ensuite le bouillon, la crème, le lait. Mélanger le tout.

Ajouter 50 g de pistaches que vous aurez poêlées.

Détailler le chou-fleur en fleurettes (en enlevant les parties dures) et les ajouter dans la casserole. Cuire le tout à feu moyen 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient fondants. Rectifiez l'assaisonnement.

Sortir du feu et mixer la soupe. Passez là au tamis si vous voulez une texture bien lisse.

Servir parsemé d'une pincée de pistaches concassées d'une pincée de poivre moulu et de zests de citron vert et si vous avez, ajoutez un trait d'huile de pistaches ou d'huile de noix.