 **Crème de chou-fleur**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/02/Cr%C3%A8me-de-chou-fleur-DSCN2063_31726.jpg) Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 700 g de fleurettes de chou-fleur**  
**- 2 oignons  
- 20 g d'huile d'olive**  
**- 750 g d'eau**  
**- sel au céleri**  
**- 50 g de crème fraîche**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 1 càc de noix de muscade**  
**- Moulin 5 baies**

Nettoyer le chou-fleur, supprimer les plus grosses côtes et prélever 700 g de fleurettes.  
Éplucher et couper les oignons en morceaux.  
Introduire les oignons dans le bol et mixer **5 sec / vitesse 5** (**émincer les oignons**).  
Racler les parois du bol à la spatule pour faire descendre les morceaux d'oignons.  
Ajouter l'huile et programmer **3 min / 100°/ vitesse 1** (**Faire suer les oignons dans l'huile chaude**).  
Ajouter l'eau, le sel au céleri, les bouquets de chou-fleur. (**idem**)  
Mixer **15 sec / vitesse 5** en aidant avec la spatule.  
Programmer **35 min / 100° / vitesse 1** (**porter à ébullition et laisser cuire à couvert pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre**).  
Ajouter la crème, les jaunes d'œufs et la noix de muscade et programmer  
**5 min / 100° / vitesse 3,5** (**mélanger les jaunes d'œufs, la crème et la noix de muscade et ajouter ce mélange dans la casserole. laisser frémir pendant 3 minutes**).  
Mixer **1 min / vitesse 10** en maintenant le gobelet avec un torchon pour éviter les projections (**mixer finement le potage**).  
Vérifier et ajuster l'assaisonnement. Répartir dans des bols ou des assiettes. Donner un ou deux tours de moulin 5 baies. Servir chaud.