 **Crème chou-fleur-parmesan**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**
Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes

**- 800 g de fleurettes de chou-fleur surgelé**
**- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 200 g de crème épaisse
- 70 g de parmesan râpé
- mélange de baies
- 1 branche de thym
- 1 litre d'eau
- persil ou cerfeuil**

Mettre dans une grande casserole, le chou-fleur, le thym, les tablettes de bouillon et l'eau.
Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre (20 minutes environ).
Enlever le thym et mixer finement le potage.Incorporer la crème et le parmesan. Redonner un tour de mixer.
Faire réchauffer quelques minutes sans laisser bouillir.
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire (pour moi c'était parfait).
Répartir le potage dans des assiettes, des bols ou des verrines.Servir chaud après avoir saupoudré de baies et décoré de persil ou de cerfeuil.