

**Crème de chou-fleur à la fourme d'Ambert**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**
**- 2 gousses d'ail**
**- 500 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur) **(1)**
**- 1 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)
**- 700 g d'eau**
**- 300 g de lait**
**- 100 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- ciboulette**
**- 100 g (50 g x 2) de** [**fourme d'Ambert**](https://recettes.de/fourme-d-ambert)
**- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

Éplucher et émincer l'oignon et l'ail dégermé.
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) l'oignon dans un filet d'huile chaude.
Ajouter les fleurettes de chou-fleur et l'ail et laisser revenir quelques instants en remuant.
Déposer la tablette de bouillon et verser l'eau.
Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter pendant une vingtaine de minutes
jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.
Verser le lait et quelques tiges de ciboulette et mixer finement.
Incorporer le mascarpone et 50 g de fourme d'Ambert et mixer encore
pendant quelques secondes pour obtenir une texture onctueuse.
Vérifier l'assaisonnement en sel et en poivre et râper une bonne pincée de muscade.
Répartir la soupe dans des bols chauds.
Servir bien chaud après avoir réparti le reste de fromage en dés et de la ciboulette ciselée.