 **Crème de chou-fleur à la Du Barry**

 **Pour 4 gourmands :
Le Potage :
- 300 g de** [**chou-fleur**](http://recettes.de/chou-fleur)  **- 1 oignon - 1 blanc de poireau - 20 g de beurre - 15 g de farine - 75 cl de lait
- sel & poivre du moulin
La garniture :**
**- 90 g de bouquets de chou-fleur - croûtons dorés à l'huile - persil haché**
 **Le Potage :**Mettre  le chou-fleur dans une casserole et ajouter 100 g d'eau et 50 g de lait.
Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien tendre (environ 20 min).
Pendant ce temps, éplucher et hacher l'oignon. Émincer le blanc de poireau.
Mettre le beurre à fondre dans une casserole, ajouter les légumes, les enrober de beurre puis saler légèrement et couvrir. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres (environ 10 min) mais attention de ne pas les laisser colorer.
Ajouter la farine et remuer sur le feu pendant 1 minute.
Incorporer le lait et mélangez bien pour obtenir un mélange onctueux. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Ajouter le chou-fleur.
Laisser cuire encore une dizaine de minutes à feu très doux.
Mixer le potage dans le blender pour obtenir un joli velouté.

**La garniture :**Plonger les bouquets de chou-fleur dans une casserole d'eau bouillante salée.
Les faire cuire pendant 10 min environ puis les égoutter.

**Service :**Servir la Crème de chou-fleur à la Du Barry réchauffée dans des bols individuels.
Parsemer de persil haché, disposer les bouquets de chou-fleur et les croûtons.