 **Velouté chou-fleur-bacon**

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

**- 500 g de fleurettes de chou-fleur surgelées  
- 100 g d'émincés de bacon Fleury Michon  
- 20 cl de crème fraîche liquide  
- 1 càs d'huile d'olive  
- 1 tablette de bouillon de volaille  
- 500 ml d'eau  
- 1 càc de Maïzena  
- poivre du moulin**

Faire cuire les fleurettes de chou-fleur jusqu'à ce quelles soient tendres.  
Faire revenir les émincés de bacon dans l'huile chaude et les réserver.  
Mettre dans la même poêle les fleurettes de chou-fleur et les laisser dorer légèrement.  
Diluer la Maïzena dans quelques cuillerées d'eau.  
Verser sur le chou-fleur, l'eau restante et la tablette de bouillon.  
Porter à ébullition. Mixer.  
Ajouter alors la Maïzena et la crème.  
Porter de nouveau à ébullition en remuant et laisser frémir pendant quelques minutes jusqu'à ce que le potage épaississe.  
Rectifier l'assaisonnement. Poivrer.  
Servir et répartir le bacon chaud sur la surface du velouté.