**Velouté de chou-fleur au Thermomix**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/veloute-de-chou-fleur-au-thermomix-p1270411-r-scaled.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 oignon**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- 800 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur) **(surgelées pour moi)**  
**- 200 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 2 tablettes de** [**bouillon de légumes**](https://recettes.de/bouillon-de-legumes)  
**- 800 g d'eau**  
**- 3 portions de** [**fromage fondu**](https://recettes.de/fromage-fondu)  
**- sel & poivre du moulin  
- Persil, curcuma... en option**

**Au Thermomix :**Couper l'oignon en morceaux et le mettre dans le bol du Thermomix.  
Programmer **5 secondes - Vitesse 5**.  
Ajouter l'huile et programmer **5 minutes - 100° - Vitesse 1**.  
Pendant ce temps, couper les fleurettes de chou fleur en morceaux.  
Éplucher, laver et couper les pommes de terre en dés.  
Ajouter dans le bol les pommes de terre, le chou-fleur et le bouillon. Mixer.  
Incorporer l'eau.  
Programmer **30 minutes - 100° - Vitesse 1**.  
Incorporer les portions de fromage.  
Mixer **7 secondes - Vitesse 10**.

**À la casserole :***Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile chaude.*  
*Ajouter le chou-fleur et les pommes de terre coupés en dés.*  
*Bien mélanger pendant quelques minutes.*  
*Ajouter l'eau et le bouillon de volaille.*  
*Porter à ébullition et laisser cuire pendant 30 minutes.*  
*Mixer.*

**Dans les deux cas :**Vérifier l'assaisonnement en sel.  
J'ai rajouté pour ma part, du [**sel à l'ail**](https://croquantfondantgourmand.com/le-sel-a-lail/).  
Répartir dans les bols ou les assiettes.  
Pour servir, vous pouvez parsemer à volonté de persil et curcuma  
ou encore à votre goût de parmesan râpé, de noisettes...