

## Velouté Dubarry au poivre blanc de Penja



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Poivre de Penja blanc IGP en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0270706
PM	Huile d'olive vierge noire AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203612
2 litres	Fonds blanc de veau en boîte 750 g KNORR	0020652
0.08	Farine de blé de type 55 en sac 1 kg COLOMBES	0133072
1 PCE	Chou-fleur	~
0.2	Blancs de poireaux	~
0.2	Crème liquide	~
4 PCE	Jaune d'œufs	~
0.1	Beurre	~

### Étapes de préparation

- 1 Éplucher et laver les poireaux et le chou-fleur.
- 2 Émincer finement le blanc de poireau.
- 3 Prélever quelques sommités de chou-fleur pour la garniture.
- 4 Délayer le fonds blanc de veau dans 2 litres d'eau bouillante.
- 5 Suer les blancs de poireaux dans le beurre et sans coloration puis ajouter la farine.
- 6 Cuire doucement le roux blanc ainsi formé 3 à 4 minutes et laisser refroidir.

- 7 Verser le bouillon progressivement et mélanger jusqu'à la reprise de l'ébullition.
- 8 Ajouter les bouquets de chou-fleur, saler.
- 9 Cuire lentement à mi-couvert 30 minutes environ.
- 10 Pendant ce temps, cuire les sommités de chou-fleur de la garniture à l'anglaise.
- 11 Rafraîchir immédiatement et égoutter.
- 12 A l'issue de la cuisson, mixer le potage ou passer au moulin à légumes.
- 13 Passer le potage au chinois.
- 14 Mélanger les jaunes d'oeufs avec la crème et hors du feu, l'ajouter au potage.
- 15 Servir à l'assiette ou en soupière et ajouter quelques touches de brocolis râpés et de l'huile d'olive. Ajouter quelques tours de moulin de poivre de Penja.