



La crème Dubarry

- Par vision-plaisir

De l'eau, du chou-fleur, un bouillon de volaille, un peu de farine et du beurre, le tout lier avec de la crème fraîche.

Ingrédients :

- 500 g de chou-fleur
- 60 g de farine
- 60 g de beurre doux
- 70 g de crème liquide
- 1/4 litre de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 1.5 litres de bouillon de volaille
- Sel fin et poivre blanc du moulin
- Muscade
- Pains rassis pour croûtons
- Huile d'olive
- Gros sel



Pour 4 -6 personnes



Réalisation de la recette :

Ôter les **feuilles du chou-fleur** et avec un petit couteau, ôter le **trognon**. Défaire des parties de gros bouquets et enlever la moitié des tiges restantes. Le **laver dans une eau froide** avec quelques gouttes de **vinaigre blanc**. L'égoutter, mettre le chou-fleur dans une casserole et la remplir d'eau froide. **Porter le chou-fleur à l'ébullition** et le cuire 5 minutes. Pendant ce temps, réaliser un roux dans une grande casserole et ajouter le bouillon de volaille. **Egoutter après les 5 minutes** de cuisson et l'ajouter au **bouillon de volaille**. Assaisonner de **sel fin** et de **poivre blanc moulu**. Cuire doucement en remuant de temps en temps. Au bout de 40 minutes de cuisson, mixer à l'aide d'un **mixeur plongeant**. Verser le **lait et la crème liquide** dans la préparation et mixer à nouveau. Chauffer votre **crème de chou-fleur** sans la porter à ébullition et vérifier votre assaisonnement. **Verser** pour réaliser une liaison des **jaunes d'œufs** et bien fouetter. A cette étape, vous ne devez plus chauffer votre **crème Dubarry**. Il est préférable d'ajouter les jaunes d'œufs au dernier moment (au moment de la servir). **Réaliser des croûtons** avec des restes de pains rassis en le coupant en petits cubes et les faire revenir dans une poêle avec un peu **d'huile d'olive** et de sel fin.

La crème à la Ruhan est une crème Dubarry avec du tapioca.