Velouté DUBARRY au sésame

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : Minimum 45 min

Ingrédients :

1/2 chou-fleur
20g de farine
1 cube de bouillon de volaille
6 jaunes d'œuf
10 cl de crème fraîche
15g de beurre
quelques gouttes d'huile de sésame
1 l d'eau • sel et poivre

Préparation :

Éplucher, laver le chou-fleur et détacher les sommités.

Dans une casserole, porter les un litre d'eau à ébullition et déposer le cube de bouillon de volaille.

Dans une autre casserole, réaliser un roux blanc, en mélangeant la farine au beurre fondu, à feu moyen pendant 3 à 4 minutes. Le mélange doit rester bien blanc, sans coloration.

Verser le bouillon de volaille chaud sur le roux obtenu en remuant au fouet sans s'interrompre. Portez à ébullition, ajouter les sommités de chou-fleur. Laisser cuire 40 minutes à couvert à feu doux.

A l'issue de la cuisson, mixer finement ou passer au moulin à légumes puis au chinois.

Hors du feu, ajouter la crème fraîche puis rectifier l'assaisonnement (sel et poivre).

Servir en verrines et déposer délicatement sur chaque velouté un jaune d'œuf cru.

Parfumer, en finition, de quelques gouttes d'huile de sésame et décorer de graines de sésame noir.