

Potages au chou-fleurs

Mettre à cuire le chou-fleurs coupé en morceaux dans de l'eau salée. Égoutter et garder l'eau de cuisson.

Faire une sauce blanche (roux blond + bouillon)

Écraser le chou-fleurs - le mélanger à la sauce blanche et ajouter de l'eau de cuisson pour l'éclaircir.

Laisser bouillir 1/4 d'heure.

Battre 1 ou 2 jaunes d'œufs, ajouter de la crème et mélanger -
Y verser le potage. on peut servir avec des croûtons frites.

II

Faire cuire le chou-fleurs à l'eau salée. quand il est presque cuit, l'égoutter et garder l'eau de cuisson.

Dans une poêle, faire à l'huile d'olive le chou-fleurs fariné. cuire ensuite à la poêle l'oignon émincé et la tomate.

Mettre sur le feu, l'eau de cuisson des chou-
fleurs; y ajouter le chou-fleurs fait et
l'oignon et tomate. Laisser cuire à feu
doux.

Battre ensuite la soupe au fouet. Servir.
Ajouter du beurre dans la soupière.

III

Faire cuire le chou-fleurs à l'eau salée.
Faire dans l'huile d'olive l'ail avec du
persil doux et laisser griller.
Ajouter à cela l'eau de cuisson du chou-
fleurs, assaisonner.

Laisser cuire 20 min.

Battre les œufs et les ajouter à la soupe
en battant bien au fouet.

Dans une poêle, faire légèrement les tranches
de jambon. les répartir dans les assiettes.
Verser dans chaque assiette, sur le jambon,
la soupe très chaude.

N.B. - Il faut compter 2 gousses d'ail par personne
1 œuf " "
1 tranche fine de jambon "