

Velouté de l'australienne

Ingrédients :

- 1/2 chou-fleur
- 5 pommes de terre
- 1 plaquette de Roquefort
- origan
- 3 c.à.s. de crème fraîche épaisse

Faire cuire le chou-fleur et les pommes de terre ensemble puis les mettre dans le robot avec 1/4 de l'eau de cuisson environ (pour une texture homogène et assez épaisse).

Ajouter la crème, le sel, le poivre et le Roquefort émietté.

Transvaser dans une casserole et mettre à feu doux pour faire fondre le Roquefort. Ajouter éventuellement encore un peu d'eau.

Saupoudrer généreusement d'origan et mélanger.

Accord met et vin :

Un Sancerre rouge ou un Moulin-à-vent.