

# VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR

Posted on décembre 11, 2019 by Florence Breuil



Le potage royal de la comtesse !

**Category:** [Mange ta soupe !](#)

**Tag:** [Chou-fleur](#)



La comtesse du Barry, dernière favorite du roi Louis XV, qui aurait eu un goût très sûr en matière de cuisine, régna paraît-il également sur les cuisines de Versailles... La comtesse eut l'idée de faire élaborer par son cuisinier personnel un potage au chou fleur et à la crème fraîche, qui fit sans nul doute le régal du roi. Celui-ci ordonna qu'on le nomme du nom de sa favorite. Ainsi naquit le potage du Barry.

Je vais vous en livrer ici la recette la plus simple qui soit, vous évitant la version au roux blanc ou à la Béchamel, qui nécessiterait d'en maîtriser la préparation. Prenez un chou-fleur pour deux personnes et détaillez-le. Faites-le cuire à la vapeur. Réservez quelques fleurettes, coupez-les en tranches et faites-les dorer à la poêle avec un peu de beurre. Pendant ce temps, passez le reste du chou-fleur au mixeur avec l'eau de cuisson. Ajoutez-y une quantité non négligeable de crème fraîche (de la crème crue, de préférence). C'est à dire au moins 300g. Assaisonnez de fleur de sel (à

la truffe, le résultat est à tomber...). Servez et décorez de vos fleurettes joliment dorées et d'un peu de poivre du moulin.

