

# Velouté de Chou-Fleur & Chantilly au Curry

Recette **Prince de Bretagne** adaptée au Companion



**Nombre**  
4 personnes

**Préparation**  
15 minutes

**Cuisson**  
20 minutes

POTAGE-SOUBE

COOKING By Cath

## INGREDIENTS :

- 1 chou-Fleur Prince de Bretagne (500g)
- 1 litre bouillon de volaille
- 20 cl crème fleurette (ou crème liquide entière)
- 1 tsp<sup>[1]</sup> curry
- Sel, Poivre



## ETAPE N°1

- Refroidir la cuve du Companion en plaçant celle-ci au frigo pendant 15 minutes.  
*Si vous manquez de place au frigo, vous pouvez aussi mettre la cuve au jardin (c'est l'hiver, il fait froid) ou encore y mettre un sac congélation rempli de glaçons.*
- Mettre le fouet à double rotation et la crème au congélateur pendant une dizaine de minutes.
- Détailler le chou-fleur en fleurettes.

## ETAPE N°2

**Accessoires :**

Fouet Double Rotation

**Paramètres :**

Vit. 5 puis 7/--/--  
**SANS BOUCHON**

- Sécher soigneusement la cuve et y installer le fouet à double rotation (celui-ci doit également être bien sec, vérifier qu'il n'y a pas de givre dessus)
  - Verser la crème bien froide et ajouter le curry.
  - Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
  - Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
  - Au bout d'une minutes, passer à la vitesse 7.
  - Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue (2mn30 à 3mn en moyenne)
- La durée peut être un peu plus longue avec le batteur (3 à 5 minutes en moyenne et vitesse jusqu'à 8)*

## ETAPE N°3

- Mettre la chantilly dans une poche à douille (ou dans un bol et filmer au contact) et réserver au frigo.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**

ULTRABLADE

**Paramètres :**

Soupe P1

Durée = 20 mn

- Positionner l'Ultrablade dans la cuve du robot.
  - Ajouter les fleurettes de chou-fleur, le bouillon de volaille, saler et poivrer.
  - Fermer le couvercle (Bouchon sur MAX) et lancer le programme Soupe P1 en réduisant la durée à 20 mn.
- Compter 1 litre de bouillon pour 500g de chou-fleur. Si votre chou-fleur est plus petit, réduire la quantité de bouillon sinon votre potage sera trop liquide. Il vaut toujours mieux réduire la quantité de liquide dans une soupe et ajouter un peu d'eau en fin de cuisson si celle-ci est trop épaisse à votre goût.*

- Répartir le velouté dans les assiettes.
  - Déposer délicatement l'équivalent d'une grosse cuillère de chantilly au centre et servir aussitôt.
- Attention, attendez la dernière minute avant d'ajouter la chantilly car celle-ci va fondre rapidement au contact de la chaleur du velouté mais c'est ce qui va lui conférer une délicieuse saveur.*
- Pour faire de ce velouté une version gourmet, vous pouvez décorer de persil, de lanières de bacon grillées ou encore d'œufs de poisson.



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable



# Cooking & Conservation By Cath

- ❖ Conservation au frigo :
  - Attention, une fois cuit, le chou-fleur change rapidement de couleur et de goût à température ambiante.
  - Mettre la soupe au frigo dès qu'elle est refroidie
  - Conserver 24 à 48 heures maximum.
- ❖ Congélation possible. Conservation 6 à 10 mois.

[4]

**Micromesures en cuisine (norme anglosaxonne) :**

1/8 tsp = 0.62 ml	3/4 tsp = 3.75 ml	1/2 Tbsp = 7.5 ml
1/4 tsp = 1.25 ml	1 tsp = 5.00 ml	1 Tbsp = 15 ml
1/2 tsp = 2.50 ml		

Référence du kit de micro mesures magnétiques <https://amzn.to/3014Csj>

\*\*\*\*\*

## Position du Bouchon Vapeur - Memo disponible en téléchargement :

<https://passionsbycath.fr/trucs-astuces/astuces/position-bouchon-vapeur-companion/>



Position du Bouchon Vapeur sur le Companion			
Position Mini = Moins de vapeur dans la cuve <small>Le bouchon laisse évaporer au maximum de condensation. Cette position doit donc être utilisée pour souder une préparation, la rendre encore liquide.</small>			
Position Maxi = Plus de vapeur dans la cuve <small>Le bouchon permet de garder au maximum de chaleur et de condensation dans la cuve. Cette position doit donc être utilisée pour garder l'humidité et ne pas assécher les aliments.</small>			
Type de plat	icône	Position MAX	Position MIN
SAUCE			<b>X</b>
SOUPE		<b>X</b>	
MIJOTER			<b>X</b>
VAPEUR		<b>X</b>	
PATE		<b>X</b>	
DESSERT			<b>X</b>