

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article21>



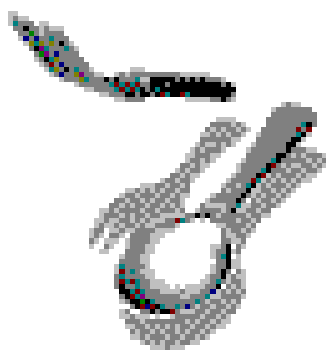
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél : (04 78 68 27 12)
Fax : (04 78 68 64 75)
Courriel : 0091601@ac-lyon.fr

Crème Dubarry

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : mardi 27 novembre 2007

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés



Ingrédients

- 250gr de poireaux
- 500gr de chou-fleur
(poids net)
- 20 cl de crème liquide
- lait
- beurre

Emincez les poireaux , faites les suer dans le beurre sans coloration.

Rajoutez le chou-fleur, couvrir de lait, salez et cuire tout doucement.

Quand le chou-fleur est cuit, mixez, rajoutez la crème et rectifiez l'assaisonnement (surtout le poivre qui relève bien cette recette).

Recette pour 6 personnes