

# VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU HADDOCK

## INGRÉDIENTS 10 // PROGRESSION

- 1 L de boisson de soja nature SOJASUN
- 20 cl de Sojasun Cuisine
- 1 chou-fleur en sommités
- 2 oignons blancs émincés
- 1 blanc de poireau émincé
- 2 cl d'huile d'olive
- 200 g de filet de haddock en tranches très fines
- Sel PM

Faire suer les oignons, le poireau et les sommités de chou-fleur dans l'huile d'olive.

Verser la boisson de soja nature et cuire 15mn à feu doux.

Mixer et ajouter le sojasun cuisine, assaisonner.

Servir avec des tranches de haddock.



*Assiette gourmet ronde petit bassin,  
modèle Terra cumin, Guy Degrenne.  
Cocotte gourmet,  
modèle Terra Pavot, Guy Degrenne.  
En vente aux Galeries Lafayette de Rennes.*



**Sojasun**