

VELLUTAT DUBARRY DE COLIFLOR

	<u>Ingredients</u>
1	coliflor
1	porro
50 grs	mantega
40 grs	farina
1 brick	brou de pollastre
150 ml	crema de llet de 18% MG
2	rovells d'ou
	sal i pebre

- Rentar la coliflor i el porro
- Tallar el porro finet.
- Separar els brots de coliflor. Reservar-ne a part un grapat dels més petits.
 - Aquest brots més petits els courem al vapor durant 3 minuts o escaldats en aigua bullint durant 1 minut i els reservarem per afegir a la sopa un cop feta, abans de servir-la.
- En una cassola a foc baix hi fonem la mantega.
- Quan sigui fosa i ofeguem lleugerament el porro picat.
- A continuació hi tirem la farina tota d'un sol cop i ho deixem coure uns 10-12 minuts a foc baix i anant remenant sovint amb una cullera de fusta perquè no se'ns enganxi. Vigilar que aquesta mescla no agafi color, ha de quedar tot just rossa.
- Hi posem una mica del brou ja calent i ho remenem vigorosament amb unes varetes per eliminar possibles grumolls.
- Acabem de posar-hi el brou i quan arranqui el bull hi posem la coliflor.
- Deixar coure durant 30 minuts.
- Eliminar l'escuma que es va fent a la superfície (son les impureses de la farina i la mantega).
- Passar el pymer.
- Si volem que el vellutat ens quedi ben fi, ara passem el puré pel colador xinès, ajudant amb la mà de morter.
- Tornem el puré a la cassola i el fem tornar a bullir.
- Mentre bull, a part batrem en un bol els rovells amb la crema de llet.
- Apartem la cassola del foc, sense apagar el foc.
- Amb la cassola fora del foc agafem una petita quantitat del puré i el tirem al bol dels rovells per temperar-lo una mica, sense parar de remenar.
- Després bolquem tota la crema de rovells a la cassola sense parar de remenar.
- Tornem la cassola al foc i sense parar de remenar ho coem uns segons. No ha de superar els 85°C i sobretot NO HA DE BULLIR.
- Finalment posem pel damunt de la sopa els brots petits de coliflor reservats.