

## *Velouté de choux fleur aux marrons*

### *Pour 4 personnes*

*1 choux fleur*

*400g de marrons en conserve*

*1 verre de lait*

Lavez et coupez le choux fleur, retirez le cœur.

Faites cuire le choux fleur avec les marrons à la cocotte minute.

Mixez le choux fleur et la marrons avec l'eau de cuisson et un verre de lait, au besoin ajouter un peu d'eau et voili-voila un bon velouté qui réchauffe le soir au coin de feu!!