***Soupe de chou-fleur au sarrasin***

***Pour 4 personnes***

200g de sarrasin

800g de chou fleur

300g de pommes de terre

2 oignons

1 litre d'eau bouillante

1 cuil à café de thym séché

5 baies de poivre long

Faites infuser le thym et le poivre long dans l'eau bouillante.

Versez de l'eau dans la cocotte minute jusqu'à la hauteur du bas du panier, portez à ébullition.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre, détaillez le chou-fleur, épluchez et émincez les oignons.

Versez le sarrasin dans l'eau bouillante au fond de la cocotte, mettez les légumes dans le panier, fermez la cocotte et laissez cuire pendant 15 minutes à partir du moment où la cocotte se met à siffler.

Après cuisson le sarrasin aura absorbé toute l'eau ou presque, retirez le panier de la cocotte et versez les légumes avec le sarrasin, ajoutez l'eau infusée au thym et poivre long et mixez le tout au mixeur plongeant.

Servez votre soupe avec des dés de fromage et des cerneaux de noix concassés.