

# Creme de Couve Flor com Pickle de Maça e Pepino

## Para a sopa:

500gr de couve flor cortada em pedaços

100gr de cebola picada

Caldo de legumes q.b

Sal e pimenta q.b

1 folha de louro

Azeite q.b

30gr de manteiga sem sal

1 colher de sopa de cebolinho picado

## Para o Pickle de maçã e pepino:

1 pepino com pele sem sementes

cortado em cubos pequenos

1 maçã sem pele cortada em cubos

100ml de água

100ml de vinagre de Sidra de maçã

50gr de açúcar

1 pau de canela

1 ramo de tomilho

10gr de sal grosso



## 1.

Num tacho aquecer o azeite e a manteiga, adicionar a cebola e refogar 1 a 2 min sem cor.

Juntar a couve flor, temperar com sal e refogar mais 4 a 5 min em lume brando de forma a não ganhar muita cor. Se for preciso adicione um fio de azeite.

Cobrir com o caldo de legumes quente ou água e adicionar a folha de louro.

Cozer em lume brando cerca de 10/12 min até a couve flor estar bem cozida.

Passar com a varinha mágica ou liquidadora retirando antes a folha de louro. Ajustar a consistência com caldo de legumes de forma a obter um creme bem aveludado e rectificar com sal e pimenta.

Servir acompanhado do pickle e cebolinho picado.

## 2.

Ferver água, vinagre, açúcar, canela e tomilho. Juntar o sal e misturar bem. Arrefecer a calda. Juntar a maçã e pepino aos cubos e guardar No frigorífico. Servir com a sopa escorrendo bem antes de servir.