

# Soupe de chou-fleur au cidre

25g de de beurre

1 oignon finement émincé

1 gousse d'ail, écrasée

1 carotte coupée en fine rondelle

500g de fleurettes de chou-fleur

600ml de cidre brut

Noix de muscade râpée

125ml de lait

125ml de crème fraîche épaisse

Sel et poivre

Brins de ciboulette pour décorer

**LES AMIS DU JARDIN  
DU MANOIR  
DE NOVEL**