

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR AU CURRY

Ingredients

- 700 gr de chou-fleur
- 1/2 cc de curry en poudre
- 1 cube de bouillon de légumes
- 700 ml d'eau
- 3 à 4 CS d'huile d'olive
- Muscade



Réalisation

- Détailler les fleurettes de chou-fleur en petits morceaux •
- Dans une cocotte, faire revenir pendant 5 minutes les fleurettes de chou-fleur dans l'huile d'olive avec le curry et 2 à 3 pincées de noix de muscade
- Recouvrir de 700 ml d'eau et d'un cube de bouillon de légumes
- Faire cuire à feu moyen pendant 25 minutes puis mixer