

Le velouté de chou-fleur au curry

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 chou-fleur, 6 tranches de pain de mie, 75 cl de crème fraîche, 2 c. à café de curry, 1 Bouillon de Légumes, 75 cl d'eau, 20 g beurre, 1/4 de botte de ciboulette fraîche, sel et poivre

Préparation

Séparez le chou-fleur, lavez-le et taillez-le grossièrement.

Dans une marmite, faites revenir le chou-fleur dans le beurre et le curry.

Puis ajoutez le bouillon de Légumes, ainsi que l'eau et la crème fraîche.

Couvrez et laissez cuire environ 35 minutes.

Mixez le tout et vérifiez l'assaisonnement.

Avant de servir, ciselez la ciboulette et parsemez-en dans les assiettes.

Taillez ensuite des petits dès de pain de mie et faites-les frire dans de l'huile pour les proposer à part.



QT'M LE BIO