



*Soupes chaudes*

# Velouté de chou-fleur à l'indienne



**30 min** 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**57**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

120 g **Pomme(s) de terre**  
180 g **Chou(x)-fleur(s)**  
10 cl **Lait entier**  
50 cl **Bouillon de légumes**  
1 c. à café **Curry**  
1 **Poivre**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation du velouté

- 1 Peler puis couper en morceaux les pommes de terre. Laver puis détailler le chou-fleur en petits bouquets.
- 2 Mettre le bouillon de légumes dans une casserole, puis le porter à ébullition. Y ajouter alors les légumes et laisser cuire à petits bouillons pendant une vingtaine de minutes.
- 3 Verser les légumes dans une passoire en réservant le bouillon de cuisson.
- 4 Verser les légumes dans le mixeur et mixer le tout. Une fois une pâte grossière obtenue ajouter le lait puis mixer. Ajouter ensuite du bouillon au goût, environ 1/3, jusqu'à obtenir la consistance désirée.

## Étape 2

Dressage

- 1 Saler et poivrer si nécessaire, et servir dans des petits bols en saupoudrant éventuellement avec du curry.