Velouté de chou-fleur rôti parfumé à l'orange



http://www.lesrecettesdejuliette.fr

Ingrédients, pour 4 personnes

- 1 chou-fleur
- 1 gros oignon jaune
 - 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à c. de cumin en poudre
 - Sel gris de mer
 - Poivre du moulin
 - 4 c. à s. d'huile d'olive
- Le jus et le zeste d'1/2 orange
- 60 cl. de bouillon de légumes
- 1 petit bouquet de coriandre fraîche

La recette de Juliette

- 1. Éplucher l'oignon et l'émincer grossièrement. Éplucher la gousse d'ail et la couper en deux. Couper le chou-fleur en bouquets et les laver.
- 2. Dans un saladier, mélanger l'oignon, le chou-fleur, l'huile d'olive et le cumin. Disposer le tout sur une plaque couverte de papier cuisson puis enfourner à 210° c. pendant 20-25 minutes. Retourner les légumes à mi-cuisson.
 - 3. Verser les légumes cuits dans un robot-mixeur. Y ajouter le jus et le zeste d'orange, ainsi que le bouillon de légumes. Saler et poivrer. Mixer le tout pendant 1 minute. Rectifier l'assaisonnement si besoin.
- 4. Avant de déguster bien chaud, ajouter la coriandre lavée et ciselée dans le velouté.