

SOUPE DE CHOU-FLEUR AU CACAO

Ingrédients (pour 3-4 personnes) :

- 1 chou-fleur
- L'équivalent d'un verre de cacao pur dégraissé
- Sel, poivre

Recette :

1. Lavez le chou-fleur dans de l'eau additionnée de bicarbonate de soude. Ensuite, découpez le chou-fleur en morceaux et disposez ceux-ci dans un cuit-vapeur. Faites cuire pendant 10 minutes environ.
2. Parallèlement, faites bouillir 1 litre d'eau mélangé à de la poudre de cacao.
3. Dès que le chou-fleur est cuit, le mélanger avec le chocolat chaud et passer au mixeur blender.
4. Assaisonnez et servez bien chaud !