



Velouté de chou-fleur au curry

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 bols / 5 PersoPoints

- 1 chou-fleur
- 1 gousse d'ail
- 2 cs d'huile d'olive
- 700 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 cs de curry
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- sel, poivre

Mettre l'huile dans le bol de votre robot, ajouter la gousse d'ail épluchée et coupée en morceaux, saupoudrer de curry et faire rissoler 1 min à 90°.

Détailler le chou fleur en bouquets , les laver, et les rajouter dans le bol.

Verser l'eau et ajouter le bouillon cube émietté. Saler poivrer et programmer 20 min, 120°, vit 2.

En fin de cuisson incorporer la crème et mixer par la touche turbo jusqu'à obtention de la consistance désirée (6 fois pour moi).

Répartir dans les bols et déguster