

## Velouté de chou-fleur épicé en deux textures



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

### Ingrédients, pour 4 personnes

- 1 gros chou-fleur
- 1 gousse d'ail
- 50 g. de pois cassés
- Herbamare Spicy
- 1 pincée de noix de muscade en poudre
- Poivre du moulin

### La recette de Juliette

1. Détacher les fleurs du chou-fleur et les laver.
2. Placer le tiers dans un plat allant au four. Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer d'*Herbamare Spicy*. Enfourner pour 20 minutes dans un four préchauffé à 180° C.
3. Placer le reste du chou-fleur, les pois cassés et l'ail dans une casserole avec 1 litre d'eau bouillante. Laisser cuire à feu moyen pendant 20 minutes. Une fois le tout cuit, mixer pendant 2 minutes jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Assaisonner avec une pincée de noix de muscade en poudre et d'*Herbamare Spicy*.
4. Au moment de servir, déposer un peu de chou-fleur rôti sur le dessus de chaque bol.