

VELOUTÉ DE CHOUX-FLEUR À LA MAROCAINE

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOUX FLEUR	1
- OIGNON(S)	1
- POMME DE TERRE	1
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- PAPRIKA	1.5 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1.5 c à café
- CUBE(S) DE BOUILLON	2 (poules)
- BEURRE DE CUISSON	un peu
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez grossièrement l'oignon. Faites-le revenir dans du beurre de cuisson.
- Pendant ce temps, nettoyez le chou-fleur et coupez-le en petits bouquets. Epluchez la pomme de terre et coupez-la en gros dés.
- Dans la cocotte, ajoutez le paprika et le cumin. Mélangez et laissez cuire 1 minute.
- Joignez ensuite le chou fleur et la pomme de terre. Arrosez de 1.5 litres d'eau. Ajoutez les cubes de bouillon, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 30 minutes.
- Passez le potage au mixer, rectifiez l'assaisonnement et servez avec du pain.

