

Crème de Chou-Fleur au Curry

Nombre de personnes : 8

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------|----------------------|
| - CHOU-FLEUR | 1 kg (congelé) |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CRÈME FRAICHE | 200 ml |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 1.5 litres (2 cubes) |
| - CURRY | 1 c à soupe |
| - PAPRIKA | pour la déco |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir 1 minute dans du beurre chaud.
- Ajoutez ensuite le chou-fleur et remuez 1 minute.
- Arrosez avec le bouillon, la crème, le curry, sel et poivre.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 25-30 minutes à couvert.
- Mixez le tout au mixeur plongeur.
- Servez ce potage en le soupoudrant d'un peu de paprika.

