



CREME DE CHOU-FLEUR AU CURRY



A savoir : ce potage peut également être servi froid.

Ingrédients pour 4 personnes : 1 chou-fleur, 30cl de crème liquide, 1 c. à soupe rase de gros sel, 1 c. à café rase de curry, sel, poivre.

Épluchez et lavez le chou-fleur. Coupez-le en morceaux en veillant à ne pas mettre le pied. Déposez les morceaux dans une casserole, versez la crème liquide, 1 litre d'eau et le gros sel : le chou-fleur doit être intégralement recouvert de liquide. Laissez cuire à feu doux et à couvert pendant 30 minutes (moi, je l'ai laissé cuire 45 minutes, cela dépend de la taille des morceaux). Ensuite, ajoutez le curry et mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.