

Velouté de chou fleur aux poireaux & au curry

www.audalacuisine.com



- ✓ **Préparation :** 20 minutes
- ✓ **Cuisson :** environ 35 minutes

- ✓ **Ingédients**
pour 4 à 6 personnes

- 1 oignon
- 2 blancs de poireaux
- 1 petit chou fleur
- 2 petites pommes de terre
- 1 à 2 cuillères à café de curry
(selon vos goûts)
- 2 bouillons cube de volaille
- 1,5 l d'eau
- 200 ml de crème de soja



- ✓ **Préparation :**

Épluchez l'oignon et les poireaux et émincez-les finement. Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte. Ajoutez les poireaux et les oignons et faites-les revenir à feu doux pendant une dizaine de minutes. Pendant ce temps, lavez le chou fleur et détaillez-le en bouquets. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en 4.

Saupoudrez les poireaux et les oignons avec le curry et mélangez. Après 2 à 3 minutes, ajoutez le chou fleur, les pommes de terre, les bouillons cubes et l'eau. Faites cuire pendant une vingtaine de minutes à partir de l'ébullition.

A la fin de la cuisson, ajoutez la crème de soja. Mixez le tout au blender. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.

www.audalacuisine.com