



Crème de chou-fleur au curry

Ingédients pour 4 personnes

1 chou-fleur

1 litre d'eau

30 cl de crème soja

Curry

Sel, poivre

Préparation

Préparez le chou-fleur et coupez les bouquets en morceaux.

Mettez-le dans une casserole avec la crème, de l'eau à peine à hauteur du chou, du curry, sel et poivre.

Faites cuire à feu doux une trentaine de minutes puis mixez finement.

Selon la texture désirée, vous pourrez ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.