

# Recette

# Lab

# CULINAIRE



Temps de préparation: 20 mn



Temps de cuisson: 30 mn

## Velouté de chou fleur au lait de coco



### Ingrédients pour 12 personnes :

- 3 choux-fleurs (1,8 kg environ sans la base coriace)
- 400 g de pommes de terre
- 1,5 l de lait de coco
- 3 à 6 càs de curry
- 1,5 l de crème liquide
- sel
- huile d'olive

### La recette :

1. Couper le chou-fleur en fleurettes de mêmes dimensions, cuire aux  $\frac{3}{4}$  à l'anglaise ou en vapeur. En garder 12 pour la déco.
2. Peler, laver et couper en brunoise les pommes de terre.
3. Dans une poêle colorer le chou-fleur à l'huile d'olive, saupoudrer de curry.
4. Débarrasser dans une casserole assez haute. Ajouter ensuite les pommes de terre, le lait de coco, la crème et compléter avec un peu d'eau pour recouvrir le chou-fleur. Saler.
5. Porter à frémissement et laisser cuire une vingtaine de minutes.
6. Mixer ensuite le tout, rectifier l'assaisonnement et l'onctuosité du velouté. Servir chaud.

### Décorez selon vos envies

*De la noisette torréfiée et concassée, des sommités de chou-fleur, une ou deux branches de persil plat ou frisé...*



COLOMIERS

