



VELOUTE DE CHOU FLEUR AU LAIT DE COCO ET AUX AMANDES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25 mn

Pour 4 personnes:

½ chou fleur

4 càs de poudre d'amandes

1 boîte de lait de coco (20 cl)

½ l de bouillon de légumes

Sel et poivre

Laver le chou fleur et le détailler en bouquets. Porter une casserole d'eau à ébullition et blanchir le chou fleur pendant 3 mn. Jeter l'eau.

Pendant le blanchiment du chou, faire torréfier la poudre d'amandes 2 mn dans une poêle.

Mettre le bouillon de légumes à bouillir avec les bouquets de chou fleur blanchis, saler. Ajouter le lait de coco et la poudre d'amandes et laisser cuire 20 mn à feu moyen. Mixer pour obtenir un velouté.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir bien chaud avec des petites gallettes de courgettes ou des gressins.