

Velouté de chou-fleur aux noisettes



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients

(pour un 4 personnes) :

- 1 petit chou-fleur
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- 100 g de chèvre frais
- 2 poignées de noisettes
- 2 pincée de curry
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel, poivre

Velouté de chou-fleur à la noisette



✓ Préparation :

Épluchez et émincez finement l'oignon. Lavez le chou-fleur et détaillez-le en bouquets.

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les oignons et faites-les revenir quelques minutes.

Ajoutez le curry. Quand les oignons sont translucides, ajoutez les bouquets de chou-fleur. Recouvrez d'eau (environ 800 ml) et ajoutez le cube de bouillon.

Faites cuire pendant 15 à 20 minutes à couvert.

Mettez les légumes dans le blender avec un petit peu d'eau de cuisson, les noisettes et le chèvre frais. Réservez le reste de l'eau.

Mixez les légumes et ajoutez petit à petit l'eau de cuisson jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.

www.audalacuisine.com