

Velouté de chou-fleur au curry

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 chou-fleur
- 1 oignon
- 30 g de beurre
- 1 l de bouillon de volaille
- 1 c. à café (ou plus) de poudre de curry
- Sel et poivre
- 5 cl de crème (facultatif)
- Herbes fraîches : persil, ciboulette, cerfeuil ou coriandre (facultatif)

• Préparation

- Enlevez la partie dure du chou-fleur, coupez le reste en gros morceaux et lavez-les.
- Coupez l'oignon en petits dés.
- Dans une grande casserole, faites chauffer le beurre.
- Ajoutez l'oignon et faites-le revenir 5 minutes à feu doux, sans le colorer, avant d'ajouter le chou-fleur.
- Remuez, couvrez et laissez-le "suer" pendant 10 à 15 minutes.
- Ajoutez le bouillon de volaille et amenez-le à ébullition.
- Baissez le feu et laissez mijoter la soupe pendant 15 à 20 minutes.
- Mixez le tout (au mixer ou au moulin à légumes).
- Ajoutez la poudre de curry et éventuellement la crème, puis assaisonnez de sel et de poivre.

• Présentation

Servez avec une pincée de poudre de curry et un filet de crème (si absente du potage) pour décorer et parsemez d'herbes fraîches ciselées (persil, ciboulette, cerfeuil ou coriandre).

• Variantes

Au lieu de saupoudrer le curry directement sur la soupe, vous pouvez confectionner des croûtons au curry : coupez les tranches de pain en morceaux que vous passez à la poêle bien chaude avec un peu de beurre, saupoudrés de curry.

Vous pouvez également remplacer le curry par du cumin.

Ce potage peut également se préparer en diminuant la quantité de bouillon et en ajoutant alors du lait pour compléter.

