



Soupe Chou-fleur Et Coco



2 pers



10 mn



20 mn

Les ingrédients

- 2 choux fleurs
- Muscade
- 1 citron
- 10 cl de crème
- 5 cl de lait de coco
- Coriandre
- Noix
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Retirer les feuilles des choux fleurs, le couper en petits fleurettes et le rincer à l'eau claire.

Étape 2

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et déposer le chou-fleur. Ajouter le jus d'un citron et laisser cuire 20 minutes. Une fois cuit, le placer sous l'eau froide pour stopper la cuisson.

Étape 3

Dans un mixeur, ajouter le chou-fleur, la crème et le lait de coco. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange onctueux (rajouter du lait de coco si nécessaire). Saler, poivrer et ajouter la muscade. Saupoudrer de coriandre et ajouter les noix concassées.

