

Velouté de chou-fleur au lait de coco, vanille et gingembre - 55 minutes

Cette recette de velouté onctueux et réconfortant aux saveurs exotiques est parfaite pour se réchauffer lors des soirées d'automne et d'hiver où les températures baissent

Ingrédients 6 personnes

- 1 chou-fleur
- 1 belle pomme de terre
- 1 oignon
- 1 citron jaune
- 40 cl de lait de coco
- 10 g de gingembre frais
- 1 gousse de vanille
- Optionnel : 60 g de cacahuètes grillées
- Optionnel : un bouillon cube de légumes



Étapes



1
Epluchez les pommes de terre et l'oignon, puis coupez-les en morceaux.
Hachez le gingembre finement.
Lavez le chou-fleur et coupez-le (récupérez les « fleurs ») en gardant une ou deux fleurs pour le service.



2
Faites suer l'oignon 1 à 2 minutes dans un faitout ou dans une grande casserole, avec un peu d'huile d'olive.
Ajoutez le gingembre haché, la gousse de vanille grattée puis les morceaux de pommes de terre et de chou-fleur.



3
Ajoutez le lait de coco, puis couvrez avec de l'eau bouillante à hauteur.
Ajoutez le cube de bouillon si vous le souhaitez, ou une pincée de gros sel, et laissez cuire environ 40 minutes.
Testez la cuisson des légumes avec la lame d'un couteau : elle doit rentrer facilement.



4
Retirez une partie du bouillon et conservez-le.
Ajoutez le jus du citron, puis mixez avec un mixer plongeant et ajoutez un peu de bouillon si nécessaire pour obtenir la consistance désirée.
Pour le service : ajoutez sur votre soupe quelques morceaux de chou-fleur cru, des zestes de citron et quelques cacahuètes.

Bon appétit