



Velouté de chou-fleur et chorizo

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 400 g de chou-fleur surgelé
- 1 oignon
- 50 cl de bouillon de légumes
- 20 cl de crème liquide
- 50 g de chorizo
- Cumin
- Huile d'olive
- Quelques noisettes torréfiées
- Persil
- Sel, poivre

Émincez votre oignon.

Dans un faitout avec un bon filet d'huile d'olive, faire cuire le chou-fleur avec l'oignon comme indiqué sur le paquet.

Pendant ce temps, découpez le chorizo en petits morceaux.

Une fois le chou-fleur cuit, mettre le tout dans un blender avec le chorizo et la moitié du bouillon.

Mixez, ajoutez du bouillon jusqu'à la consistance que vous souhaitez obtenir.

Incorporez la crème liquide, salez, poivrer.

Servez dans bols avec quelques noisettes torréfiées et du persil.

A déguster bien chaud.