



Soupe de chou-fleur aux épices indiennes

Préparation

10 min.

Cuisson

20 min.

Personnes

4-5

Ingredients

1 chou-fleur
2 oignons
1 càs d'huile d'olive
eau
2 cubes de bouillon de poule
1 càc de cumin
1 càc de gingembre en poudre
1 càc de curcuma
3 càc de coriandre en poudre
Sel et Poivre

Instructions

- Emincer les oignons et les faire revenir avec un filet d'huile dans une grande casserole.
- Nettoyer le chou-fleur en bouquets.
- Ajouter le chou-fleur dans la casserole et couvrir d'eau.
- Ajouter toutes les épices et les cubes de bouillon.
- Cuire 20-25 minutes.
- Mixer au blender ou au mixeur plongeur.