

Velouté de brocoli au curry (Le palais gourmand)

Contrairement à la recette, j'ai mis du curry dans le chaudron pendant la cuisson et non qu'au moment de servir les bols.

Huile d'olive

1 tête de brocoli

1 gros oignon tranché finement

1 grosse pomme de terre, pelée et coupé en petits dés

2 carottes, pelées et tranchées minces

1/2 tasse de fromage râpé ou au goût

1 c. à soupe de concentré de bouillon de légumes ou poulet

Eau en quantité suffisante

1 c. à thé, ou plus, de curry

Poivre

Chauffer l'huile d'olive dans un gros chaudron, ajoutez l'oignon et quand il est cuit, ajouter le reste des légumes, le curry, verser de l'eau jusqu'à moitié environ du chaudron, le concentré de bouillon de légumes et portez à ébullition, réduire le feu à moyen et laissez mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mixer le tout en purée lisse, poivrer et ajouter le fromage râpé et brasser jusqu'à ce qu'il soit bien fondu, si besoin, rectifier l'assaisonnement. Verser dans des bols, saupoudrer légèrement de curry et bon appétit.