



Potage chou-fleur, Gruyère et curry en 2 étapes!

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SOUPES/POTAGES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- Un pied de chou-fleur
- 5-6 tranches de fromages Gruyère (ceux en paquet destinés aux sandwiches)
- 2-3 c. à thé de bouillon de poulet en poudre
- Eau en quantité suffisante
- 2 c. à thé de curry (et même plus si vous aimez ça plus prononcé!)
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire bouillir le chou-fleur dans le bouillon de poulet. (Remplir un chaudron d'eau. Ajouter le bouillon de poulet. Mélanger. Assurez-vous que le bouillon soit bien savoureux.)
2. Une fois bien cuit, mettre le chou-fleur dans le mélangeur. Ajouter les autres ingrédients. (Le chou-fleur doit être encore chaud. Le fromage va ainsi fondre!) Ajouter du bouillon au goût (plus vous mettez d'eau, plus le potage sera liquide.) Mélanger jusqu'à onctuosité.