**Crème de chou-fleur au curry**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Crème-de-chou-fleur-au-curry-DSCN0169_29707.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros** [**chou-fleur**](http://recettes.de/chou-fleur)  
**- 1 càs rase de gros sel**  
**- 1 litre d'eau**  
**- 300 ml de crème liquide**  
**- 1 càc de curry**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher le chou-fleur et le laver.  
Séparer les petits bouquets en gardant uniquement les fleurettes.  
Déposer les morceaux dans une casserole.  
Verser l'eau, la crème et le sel : Le liquide doit arriver à hauteur des fleurettes.  
Porter à ébullition, puis couvrir et laisser frémir pendant environ 45 minutes jusqu'à ce que le chou-fleur soit bien tendre.  
Ajouter le curry et mixer finement le potage.  
Rectifier l'assaisonnement en sel si besoin et poivrer.  
Répartir la crème dans les bols ou les assiettes.  
Servir bien chaud, nature ou saupoudré d'une pincée de curry et de quelques baies roses écrasées.