

**Velouté de chou-fleur au lait de coco et curry**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

Pour cuisiner à la casserole la marche à suivre (**en bleu**)

**- 450 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur)
**- 170 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 2 gousses d'ail**
**- 1 càs de** [**curry**](https://recettes.de/curry)
**- 1 càs d'huile d'olive**
**- 500 ml d'eau**
**- 100 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)
**- sel & poivre du moulin**

.
Éplucher et dégermer les gousses d'ail.
Les mettre dans le bol du Thermomix puis mixer **5 sec/vit 5**.
Ajouter le curry et l'huile d'olive et programmer **3min/varoma/vit 5**.

(**Faire revenir dans un faitout l'ail dégermé et émincé avec l'huile et le curry pendant quelques secondes**).

Incorporer les bouquets de chou-fleur et les carottes coupées en gros dés.
Recouvrir d'eau, saler et programmer **20 min/varoma/ Mode Mijotage**.

(**Ajouter les fleurettes de chou-fleur et les carottes coupées en gros dés.**
**Couvrir d'eau, saler et laisser cuire à frémissement pendant 45 minutes**).

Incorporer le lait de coco et  mixer **10 sec/vit 7**.

(**Ajouter le lait de coco et mixer dans un blender**).

 Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et poivrer.
Servir chaud.