**Velouté chou-fleur citron vert coco**

[Une image contenant plat, nourriture, soupe, vaisselle

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/02/veloute-chou-fleur-citron-vert-cocop1090909.jpg-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 50 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)  
**- 1** [**citron vert**](https://recettes.de/citron-vert) **bio**  
**- 1** [**chou-fleur**](https://recettes.de/chou-fleur) **(750 g de fleurettes surgelées pour moi)**  
**- 2 échalotes**  
**- 500 ml de** [**lait de coco**](https://recettes.de/lait-de-coco)  
**- 500 ml de bouillon de légumes (eau + tablette)**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Torréfier les noisettes dans une poêle à sec puis les concasser au couteau.  
Râper le zeste du citron puis en exprimer le jus.   
Éplucher et émincer les échalotes puis les faire revenir sans coloration dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les fleurettes de chou-fleur et laisser revenir pendant quelques minutes.  
Verser le lait de coco et le bouillon de légumes.  
Porter à ébullition puis laisser cuire à couvert pendant 30 minutes.  
Mixer finement, ajouter le jus de citron, rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
répartir le velouté dans les assiettes chaudes.  
Décorer de noisettes et de zestes de citron et de quelques gouttes d'huile.  
Servir immédiatement.