# Velouté de chou-fleur à la cacahuète

Imprimer
Commenter

Préparation: **5 min**

**Ingrédients**
**Pour 4 personnes**

- 800 g de chou-fleur
- 200 ml de bouillon de légumes ou de dashi bien chaud
- 2 c. à s. de miso
- 1 c. à s. de purée de cacahuète
- Quelques cacahuètes pour la présentation
- Aromates frais au choix

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Détaillez le chou-fleur en petites fleurettes et faites-le cuire al dente sur le tamis du Vitaliseur pendant environ 10 minutes.
3. Mixez tous les ingrédients finement, à l'exception des cacahuètes et des aromates.
4. Dressez les bols et parsemez les cacahuètes concassées et les aromates frais hachés.

*Le conseil de l'auteure culinaire et créatrice Félicie Toczé:*
*Toutes les purées d'oléagineux peuvent venir lier ce velouté et ainsi créer des variantes.*
*Pour une note encore plus gourmande, faites cuire en même temps que le chou-fleur une petite pomme ferme et acidulée.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises