



## Velouté de chou-rave

Préparation : **10 min** | Cuisson : **30 min** | Bouilli

Redécouvrez le goût du chou-rave, ici délicieusement épicé.

### Ingrédients pour 2 personnes :

- 400 g de chou-rave
- 50 cl d'eau
- 1 cube de bouillon déshydraté de légumes
- piment de Cayenne
- muscade
- 10 cl de crème de soja

### Velouté de chou-rave

Éplucher les choux et les couper en petits morceaux. Mettre dans une casserole avec le cube de bouillon et couvrir d'eau à ras. Couvrir et laisser cuire jusqu'à ce que le chou soit bien tendre, au moins 30 min.

Verser le liquide de cuisson dans un bol et réserver. Réduire le chou en purée et rajouter du liquide de cuisson jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Assaisonner à votre goût de sel, poivre blanc, piment de Cayenne et noix de muscade râpée. Ajouter la crème de soja juste avant de servir.