

VELOUTE DE CHOU FLEUR AU LAIT DE COCO

Ingrédients : 70 personnes

7 kg de chou fleur

2,30l lait de coco

11 bouillons cube de volaille

1 gousse d'ail - 230g de gingembre frais

Découper les choux fleur en bouquets.

Mettre dans une cocotte et couvrir à peine d'eau.

Ajouter le lait de coco et les bouillons cube.

Presser l'ail et le gingembre et les ajouter à la préparation.

Porter à ébullition et laisser 15-20 min.

Mixer le tout.

