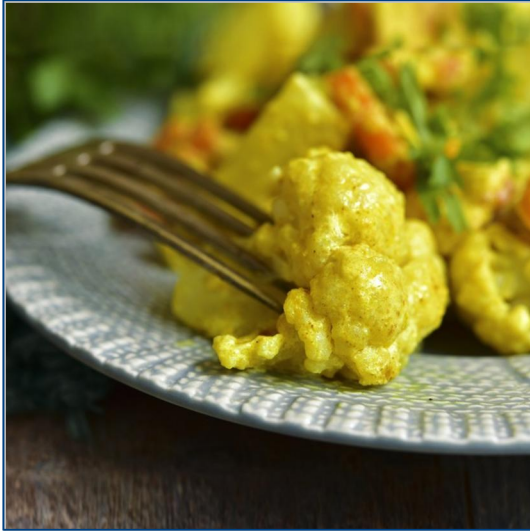


[Plats/Chou-fleur au curry](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
20 Minutes
Note

5/5 (1 vote)



Ingrédients

1 Chou-fleur

50cl Lait

40g Farine

40g margarine Fleurial Barquette

1cuil. à café Curry en poudre

Sel

Poivre

Préparation

Détaillez le chou-fleur en fleurettes.

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante salée. Comptez 20 min environ jusqu'à ce qu'il soit fondant. Égouttez et gardez au chaud.

Préparez la béchamel au curry : faites fondre la margarine Fleurial dans une casserole. Ajoutez la farine et mélangez. Versez le lait petit à petit

en délayant au fouet. Laissez cuire à feux doux jusqu'à ce que la béchamel soit un peu épaisse, toujours en mélangeant. Salez, poivrez, ajoutez le curry et mélangez.

Mélangez le chou fleur avec la béchamel, réchauffez quelques instants à feu doux et servez.