

# Chou-fleur curry et lait de coco au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 35 min	Durée : 45 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 14	Commentaires : 2	Astuces : 12

## Ingrédients

800G d'eau  
500G de lait de coco  
20G de maïzena  
20G de d'huile  
1 chou-fleur  
1CàS de curry  
1CàS de sauce soja  
1/2 citron vert  
1 oignon  
Sel  
Poivre

## Etapes

Découvrez une recette simple et rapide de légumes à la vapeur préparées à l'aide du Varoma

Â»

Mettre l'eau et le sel dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre les bouquets de chou-fleur dans le varoma.

Â»

Poser le au-dessus du couvercle.

Â»

Régler 25 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, vider l'eau du bol.

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 1 en fonction sens inverse.

Â»

Mettre le curry, le lait de coco, la sauce soja, le jus du 1/2 citron, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol du thermomix et déposer le varoma dessus.

Â»

## Chou-fleur curry et lait de coco au thermomix

Régler 7 minutes sur 100°C à la vitesse 3.

Â»

Réserver le chou-fleur au chaud.

Â»

Ajouter la maïzena et régler 3 minutes 70°C à la vitesse 4.

Â»

Badigeonner le chou-fleur avec la sauce au curry et lait de coco.

Une excellent recette sucrée/salée qui réglera vos papilles et pupilles. Miam ;)