

# Soupe au poulet au beurre et au chou-fleur cuite au four

PORTION /  
TAILLE  
**12 oz (1½  
tasse ou  
355 mL)**

PORTIONS  
**5**



Soupe crémeuse et épicée inspirée du poulet au beurre, cuite au four avec du chou-fleur tendre.

## PRÉPARÉ AVEC



**Verve<sup>MD</sup> Soupe au poulet au beurre de style Bombay**

CODE DE CAS 27964

## Ingredients

60 mL	Huile d'olive
1 ½ L	Chou-fleur, bouquets
45 mL	Mélange épices Tandoor
15 mL	Sel
7,5 mL	Poivre noir
45 mL	Coriandre, hachée finement
Sac de 1,81 kg	<b>Verve<sup>MD</sup> Soupe au poulet au beurre de style Bombay</b>
125 mL	Yogourt
250 mL	Échalotes, tranchées finement

## Directions

- 1 Préchauffer le four à 400 °F ou 200 °C.
- 2 Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-élevé. Faire revenir le chou-fleur de 3 à 4 minutes.
- 3 Ajouter le mélange d'épices tandoories, le sel et le poivre; cuire à feu doux de 3 à 4 minutes.
- 4 Ajouter la coriandre et cuire 1 minute, transférer dans un récipient et réserver.
- 5 Verser à la louche 12 oz (1 ½ tasse ou 355 mL) de soupe au poulet au beurre dans un récipient à soupe allant au four.
- 6 Déposer ½ de tasse (125 mL) de chou-fleur rôti sur la soupe.
- 7 Cuire au four à 400 °F ou 200 °C ou sous le gril jusqu'à ce que le chou-fleur soit légèrement carbonisé (mais pas brûlé).

## Pour servir

Garnir la soupe d'une cuillerée de yogourt (1 c. à s. ou 15 mL) et d'échalotes tranchées.