



**Tip**

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

Temps Total  
**MIN.**

Portion  
**1½ TASSE OU 355 ML**

Difficulté  
**EASY**

Rendements  
**5**

**INGRÉDIENTS**

|                                                                  | POIDS      | MESURE        |
|------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| Huile d'olive                                                    | 4 c. à s.  | 250 mL        |
| Chou-fleur, bouquets                                             | 6 tasses   | 1 L           |
| Mélange épices Tandoor                                           | 3 c. à s.  | 45 mL         |
| Sel                                                              | 1 c. à s.  | 15 mL         |
| Poivre noir                                                      |            | 7 mL          |
| Coriandre, hachée finement                                       | 3 c. à s.  | 45 mL         |
| Verve® Soupe style Bombay de poulet au beurre, cuire et réserver | 1 4 lb Sac | 1 1.81 kg Sac |
| Yogourt                                                          | 1/2 tasse  | 125 mL        |
| Échalotes, tranchées finement                                    | 1 tasse    | 250 mL        |

**INSTRUCTIONS**

Préchauffer le four à 400 °F ou 200 °C

- 1) Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-élevé. Faire revenir le chou-fleur de 3 à 4 minutes.
- 2) Ajouter le mélange d'épices tandouries, le sel et le poivre; cuire à feu doux de 3 à 4 minutes.
- 3) Ajouter la coriandre et cuire 1 minute, transférer dans un récipient et réserver.
- 4) 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.
- 5) Déposer ½ de tasse (125 mL) de chou-fleur rôti sur la soupe.
- 6) 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)