

- **UNE RECETTE...** de chou-fleur au curry, proposée par Sylvie Van Praët
 - Il vous faut de l'huile d'olive
 - de l'oignon (1 ou 2 selon la taille),
 - de l'ail,
 - du curry,
 - du lait de coco,
 - du concentré de tomate ou une petite boîte de tomates pelées,
 - et un chou-fleur bien dodu bien ventru.
 - Sel et poivre si on veut.
-
- *Dans une poêle, verser un peu d'huile d'olive et faire revenir l'ail haché et l'oignon en fines tranches et 2 cuillers à café de curry (plus ou moins selon que l'on aime beaucoup ou pas le curry). Permettez- moi un aparté, si vous n'aimez pas le curry surtout n'essayez pas cette recette. En même temps l'intitulé de la chose est "Chou-fleur au curry" ???*
- *Ajouter le concentré de tomate et 20 cl (ou 200 ml, pour ceux qui ont eu des déboires avec les tableaux de conversion en CM2) de lait de coco.*
- *Auparavant, vous aurez fait cuire le chou-fleur al dente. (A la vapeur c'est mieux mais à l'eau ça marche aussi).*
- *Vous mettez le chou-fleur, ainsi pré-cuit par vos soins, dans la préparation.*
- *Vous salez et poivrez si vous voulez.*
- *Vous laissez mijoter au feeling (la meilleure cuisine est toujours au feeling) et vous savourez.*