



KOPPERT CRESS  
*Architecture Aromatique*

## Curry de chou-fleur

| Pour 4 personnes



### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- 4 œufs
- 2 oignons
- huile d'olive
- 1 cuillère à café de poudre de curry
- 200 ml de crème
- sel, poivre
- Sakura Cress®
- Tahoon Cress®

### Préparation

Couper le chou-fleur en petits bouquets et les cuire pendant environ 10 minutes.

Cuire les œufs durs pendant environ 8 minutes. Emincer les oignons et les faire brunir dans de l'huile d'olive.

Ajouter la poudre de curry. Ajouter la crème tout en mélangeant. Saler et poivrer.

Ecaler les œufs et les couper en deux. Ajouter les œufs et le chou-fleur à la sauce et laisser mijoter à feu doux pendant 5 autres minutes.

Servir le curry dans une assiette creuse et garnir le plat de Sakura Cress et de Tahoon Cress.

Recette : Ad Janssen