

Ingredients pour 10 pers

2 chou-fleur
2 oignon
500 g de pois chiches cuits
4 pommes de terre
bouillon de légumes
cumin
thym (*frais*)
sel & poivre
huile d'olive

Preparation

Préchauffer le four à 180°C.
Laver et découper le chou-fleur en morceaux.
Éplucher les oignons et le découper également.

Mettre de côté 100g de pois chiches et quelques têtes de chou-fleur : les mélanger avec le cumin et les enfourner pour 10 minutes.

Mettre le chou-fleur, l'oignons et les pois chiches au four avec un peu de cumin, de sel, de poivre et d'huile d'olive pour 25 minutes.

Mettre les pommes de terre à cuire à l'eau.

Rassembler ensuite l'ensemble des légumes, ajouter du bouillon (*le bouillon doit juste recouvrir les légumes*) et mixer le tout.

Verser la soupe dans des bols puis disposer dessus les têtes de chou-fleur et pois chiches rôtis avec quelques brins de thym.

