



## **CREME DE CHOU-FLEUR A LA RICOTTA AUX PERLES DE LA MER**



**Facile**

**Préparation: 25 mn**

**Cuisson 20 mn**

**Pour une douzaine de verrines ou petites coupelles:**

¼ de chou-fleur

½ pot de ricotta

Quelques graines germées (ici de l'alfalfa)

12 petites quenelles de Harenga (produit à base de hareng fumé ressemblant à des œufs de poisson)

1 pincée de curry

Sel et poivre

Laver et détailler le chou-fleur en petits bouquets. Le faire cuire à l'anglaise dans de l'eau salée.

Faire torréfier le curry en le chauffant une minute dans une poêle.

Lorsque le chou-fleur est bien tendre, le passer au mixer avec la ricotta et le curry jusqu'à l'obtention d'une purée très fine, mixer et assaisonner si nécessaire. Laisser refroidir et réserver au frais.

**Finition:**

Dans le fond d'une coupelle ou d'une verrine, poser 2 càs de purée de chou-fleur. Les recouvrir de quelques graines germées et d'une petite quenelle d'Harenga.