

Soufflés froids au roquefort et au chou-fleur

Préparation 40 mn

Cuisson 20 mn

Réfrigération 6 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

120 g de roquefort

450 g de chou-fleur

25 cl de crème liquide entière très froide

5 feuilles de gélatine (j'en ai mis 4)

Sel et poivre du moulin

Couper le chou-fleur en bouquets et les faire cuire 20 mn à l'eau bouillante salée. A mi-cuisson prélever un gros bouquet d'environ 60-70 g et le rafraîchir puis le couper en petites sommités. Réserver au frais.

Dans du papier sulfurisé tailler des bandes de 6-7 cm de large et entourer 4 ramequins en les maintenant avec du papier adhésif et en les faisant dépasser le bord des ramequins de 1 à 2 cm.

Une fois cuit, rafraîchir le chou-fleur, l'égoutter et le mixer. Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Faire tiédir 3 grosses cuillères de purée de chou-fleur et leur ajouter la gélatine égouttée. Bien mélanger et incorporer ce mélange au reste de purée de chou-fleur.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly pas trop ferme dans un récipient lui-même très froid.

Avec les doigts émietter le roquefort et l'ajouter à la purée, incorporer ensuite la crème montée puis les sommités de chou-fleur (en réserver 4 pour la déco). Remplir les ramequins avec cette préparation jusqu'en haut du papier et mettre au frais au moins 4 h.

Sortir les soufflés 10 mn avant de servir et retirer avec précaution les bandes de papier. Décorer avec un copeau de roquefort et une sommité de chou-fleur et servir.

Vin conseillé : un Pinot blanc d'Alsace

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>