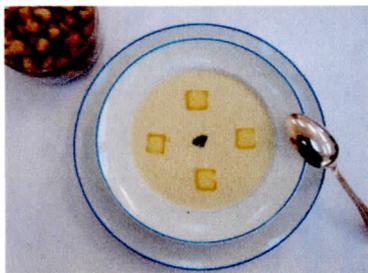


1.1 Crème de chou-fleur de Bretagne au Curry

Préparation : 15 mn | Cuisson : 30 mn



Pour 8 personnes

- 1 chou-fleur de Bretagne
- 1g de curry en poudre
- 60cl de fond blanc de volaille
- 60cl de crème liquide
- Fleur de sel
- 4 tranches de pain de mie congelée
- 50g de beurre clarifié
- 50g de beurre demi-sel
- ½ botte de cerfeuil

- 1 Détailler le chou-fleur en petites sommités et blanchir ces dernières dans de l'eau bouillante salée. Laisser bouillir pendant 2 à 3 minutes, puis rafraichir à l'eau froide et égoutter
- 2 Faire bouillir le fond de blanc de volaille et la crème liquide. Ajouter le chou-fleur et une pincée de curry, puis faire cuire pendant 20 minutes
- 3 Mixer la préparation et rectifier l'assaisonnement. Laisser refroidir complètement, puis rectifier l'épaisseur avec la crème si nécessaire
- 4 Parer les tranches de pain de mie congelée en cubes de 5mm de côté
- 5 Dans une poêle, faire chauffer légèrement le beurre clarifié. Ajouter les croutons et faire sauter sans cesse pour leur donner une coloration blonde et homogène
- 6 Détailler le beurre en petits dés réguliers et le réserver dans l'eau glacée

Pour finir... Dresser à l'assiette le velouté de chou-fleur en ajoutant les dés de beurre et une feuille de cerfeuil