

Crème de Chou-Fleur aux Moules

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- MOULES	300 g décortiquées, congelées
- ECHALOTE(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- VIN BLANC SEC	150 ml
- CHOUX FLEUR	600 g
- AIL EN POWDRE	1 c à café
- LAIT	1 litre (demi écrémé)
- LAIT CONCENTRÉ	100 ml (non sucré)
- CREVETTES GRISES	100 g
- CERFEUIL	2 dosettes congelées
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez le chou-fleur et coupez-le en petits bouquets.
- Faites-le cuire pendant au moins 25 minutes dans le lait.
- Pendant ce temps, émincez l'échalote.
- Faites-les revenir dans le beurre chaud, ajoutez le vin blanc et les moules congelées. Laissez cuire à feu vif pendant 2 minutes puis coupez le feu, sortez les moules à la fourchette et filtrez le jus de cuisson.
- Ajoutez ce jus au mélange lait – chou-fleur chaud.
- Lorsque le chou est bien cuit, ajoutez le lait concentré puis mixer finement le tout.
- Salez et poivrez généreusement.
- Ajoutez les moules, les crevettes et diluez le cerfeuil avant de servir.