DI-91

Chou-Fleur, Sauce à la Banane

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- CHOU-FLEUR	1
- BANANE(S)	2
- CREME FRAICHE	12.5 cl
- LAIT	12.5 cl
- CURRY	1 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites blanchir le chou-fleur en bouquets pendant 12 à 14 minutes. Egouttez.
- Coupez les bananes en rondelles.
- Dans un caquelon, portez le mélange crème-lait à ébullition puis épicez de curry. Ajoutez les rondelles de bananes et poursuivez la cuisson quelques minutes. Passez au mixeur jusqu'à obtention d'une sauce onctueuse. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans un grande poêle creuse, faites revenir les bouquets de chou dans du beurre chaud puis nappez le chou de sauce à la banane.
- Servez chaud.