

Mousse de Brocoli Aromatisée à la Truffe et aux Lardons

Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - BROCOLI (S) | 500 - 750g |
| - HUILE D'OLIVE DE TRUFFE | 1 - 1.5 c à soupe |
| - LARDONS | 100 - 150g fumés |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire le brocoli détaillé en petits bouquets jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Egouttez et écrasez à la fourchette. Terminez au mixeur plongeur afin d'obtenir une mousse. Salez, poivrez et ajoutez l'huile de truffe. Réservez.
- D'un autre côté, faites rissoler vos lardons coupés finement.
- Intégrez-les dans la mousse de brocoli et servez sans attendre.