

Mousseline de Chou-Fleur

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingédients:

- | | |
|----------------------------|---------------|
| - <i>Chou-Fleur</i> | $\frac{1}{2}$ |
| - <i>Beurre de Cuisson</i> | <i>1 noix</i> |
| - <i>Noix de Muscade</i> | |
| - <i>Piment de Cayenne</i> | |
| - <i>Coriandre Frais</i> | |
| - <i>Sel</i> | |
| - <i>Poivre</i> | |



Recette:

- Détachez les fleurs de chou-fleur du pied.
- Faites-le cuire dans de l'eau bouillante salée une vingtaine de minutes. Egouttez puis replacez-le dans la casserole et ensuite sur le feu pour l'assécher.
- Transvasez alors le chou dans le bol du Monsieur Cuisine et mixez 10 à 15 secondes sur Turbo.
- Versez alors la purée obtenue dans un saladier et assaisonnez de piment de Cayenne, de coriandre ciselé, muscade, sel et poivre selon votre goût.
- Réchauffez si nécessaire quelques instants au micro-onde.
- Dressez à l'aide d'un emporte-pièce.