

## *Mousseline de Chou-Fleur*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 40 minutes**

### **Ingrédients:**

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

### **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.

