

Mousseline de chou-fleur aux lardons et sa corolle de tête de moine



Les ingrédients pour 5 verrines de 11cl :

300 g de chou-fleur cuit
7,5 cl de crème liquide entière
75 g de petits lardons fumés
5 corolles de tête de moine
Sel et poivre du moulin

Dans le mixer mettre le chou-fleur cuit (les bouquets de chou-fleur auront été cuits à l'anglaise dans de l'eau bouillante salée) avec la crème liquide, sel et poivre, et mixer le tout jusqu'à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Vérifier l'assaisonnement.

Dans une petite poêle faire griller les lardons fumés dans une poêle antiadhésive et les égoutter sur du papier absorbant.

Répartir la mousseline de chou-fleur dans les verrines et mettre quelques lardons refroidis dans chaque verrine. Terminer par une corolle de tête de moine et déposer un lardon au centre de la corolle.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>