

RECETTE DE NOËL / ENTRÉE

CHOU-FLEUR RÔTI ENTIER AU FOUR, CARAMÉLISÉ AUX AMANDES ET ÉPICES CRÈME DE GRUYÈRE AUX HERBES

Ingrédients (pour 4 personnes)

- Chou-fleur (très frais et petit) 1
- Beurre de baratte au lait cru et cristaux de sel 100g
- Amande (effilée) 100g
- Poivre Timut 2g
- Curry Black Pearl 5g
- Herbes hachées (persil, coriandre, cerfeuil, ciboulette) 50g
- Crème double de Gruyère 200g

Préparation:

Mettre le beurre à ramollir, incorporer le poivre et le curry Black Pearl.

Retirer les premières feuilles vertes du chou-fleur, conserver les feuilles jaunes et tendres.

Enrober le chou-fleur de beurre ramolli et recouvrir d'amandes effilées.

Enfourner pendant 30 minutes à 220 °C.

Mélanger la crème double avec les herbes hachées et rectifier l'assaisonnement.

Servir le chou-fleur avec la crème aux herbes.

Variante

Pour les fêtes, remplacer les herbes hachées par du Caviar with life Kasperskian en vente dans notre boutique de Noël à côté de votre restaurant.

