



Accompagnements
Purée de chou fleur



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

204

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
purée de chou fleur**

800 g **Chou(x)-fleur(s)**

20 cl **Crème liquide
(fleurette)**

1 pincée(s) **Noix de
muscade en poudre**

1 **Sel**

1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la mousse de chou fleur

- 1 Porter de l'eau à ébullition dans un couscoussier puis ajouter le chou fleur. Couvrir et laisser cuire une quinzaine de minutes.
- 2 Une fois cuit, mettre le chou fleur dans une casserole puis le réduire en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
- 3 Ajouter la crème. Assaisonner de muscade, de sel et de poivre puis mélanger.