



Crème de chou-fleur foie gras et pain d'épices



Ingédients :

- 1 chou-fleur
- 80 cl de lait
- 80 g de foie gras
- 4 tranches de pain d'épices
- Huile végétale
- Poivre en grain
- 2 brins de persil
ou autres herbes aromatiques
- Sel, poivre du moulin

Préparation

 4 pers  20 min  35 min

1. Lavez et prélevez les fleurettes du chou-fleur. Déposez dans une casserole et couvrez de lait. Salez et portez à ébullition. Laissez cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit fondant.

2. Pendant ce temps, coupez le pain d'épices en petits dés. Faites chauffer l'huile dans un poêle, et faites dorer le pain d'épices. Retirez les croustons de pain d'épices et déposez-les sur du papier absorbant.

3. Mixez la soupe. Vérifiez l'assaisonnement.

4. Réalisez des copeaux de foie gras.

5. Servez la crème de chou-fleur dans les assiettes, répartissez les copeaux de foie gras et les croustons, parsemez de grains de poivres et d'herbes pour la décoration et servez aussitôt.

Bon appétit les AficioNetto !