

MOUSSELINE DE CHOUX FLEUR AUX ALGUES

Ingrédients

1 chou fleur ou 2 petits
2 œufs entiers
2 jaunes d'œufs
50 cl de crème
3 à 4 cuillers à soupe de salade d'algues en paillettes
1 cuiller à café de tartare d'algues
assaisonnement à votre convenance

Préparation

Cuire le chou fleur à l'eau bouillante salée, il doit être bien cuit !!!

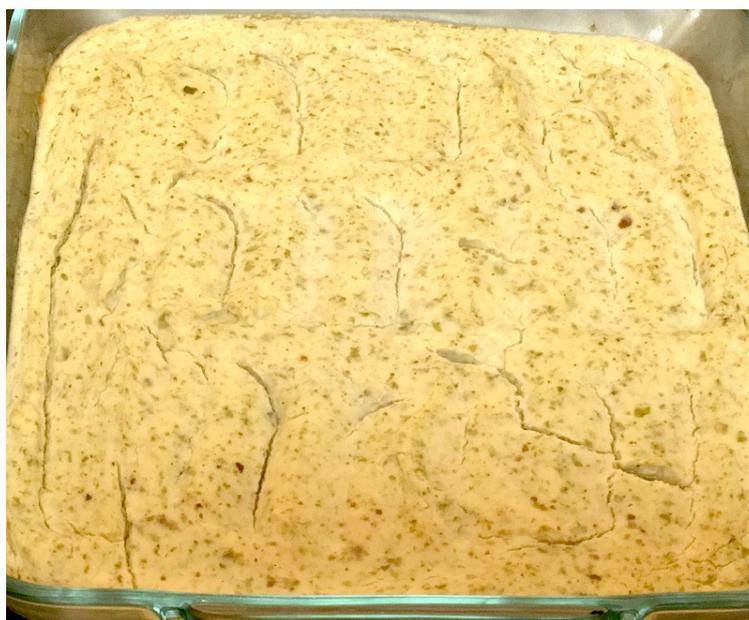
Humidifier la salade d'algues

Mixez encore chaud le chou fleur, avec la crème, ajoutez les oeufs (jaunes et entiers) et les algues en paillettes et en tartare.

L'appareil doit être lisse, au besoin rectifiez l'assaisonnement.

Cuisson

Enfournez dans un four préchauffé à 160° pendant 20 à 25 minutes ?



Recette proposée par Brigitte G d'après Maudez Le Corre
Maître Restaurateur Auberge du Trieux Lézardrieux
Troc-recettes du 18 / 5 / 2017