

Chou-fleur façon entremet aux crevettes grises

Cooking By Cath



Soyez le premier à voter !

Je partage avec vous aujourd'hui une délicieuse recette de ma grand-mère paternelle qui m'a réconciliée avec le chou-fleur lorsque j'étais enfant.

Le chou-fleur dont le goût est relevé avec la mayonnaise à la moutarde et les crevettes grises, constitue une entrée qui peut être proposée en toute saison.

Froide, cette entrée se prépare en avance et donc rien à faire le jour J !



Préparation
30 min



Cuisson
35 min



Pause
2 h



Durée totale
3 h 5 min



Catégorie : ENTREE FROIDE



Nombre : 6 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PANIER VAPEUR INTERNE](#)
- [ULTRABLADE](#)
- [MINI BOL](#)

- [ENTONNOIR Hausprofi \(Compatible Companion\)](#)
- [Cercle inox avec bouton poussoir \(dia 7 cm\)](#)

INGREDIENTS

Pour la purée de chou-fleur :

- 1 chou-fleur
- 4 c. à soupe mayonnaise
- 200 g crevettes grises décortiquées (environ 400 g non décortiquées)

Pour la mayonnaise :

- 250 ml huile neutre (tournesol ou autre)
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à café moutarde (ou plus en fonction des goûts)
- 15 ml vinaigre (1 Tbsp ou 15ml jus de citron)
- Sel poivre

Pour la déco :

- 6 feuilles laitue (ou de la roquette)
- 1 branche persil



PREPARATION

Étape 1

1. Préparer le chou-fleur en détaillant les fleurons
2. Laver les fleurons à l'eau citronnée.
3. Installer le chou-fleur dans le panier vapeur interne du Companion

Étape 2

1. Verser 700ml d'eau dans la cuve du robot (+ 1 c. à soupe vinaigre blanc)
2. Y installer le panier vapeur
3. Fermer le couvercle (**bouchon sur MAX**) et lancer le **programme Vapeur P1** (Steam) pendant 35 minutes.

Étape 3

1. Ôter le panier vapeur et rincer la cuve.

