



Crème de chou-fleur au vinaigre balsamique



J'oublie parfois que le chou-fleur peut se décliner autrement qu'en béchamel, et même l'été, on peut en faire une recette sympa, fraîche et plutôt light. J'ai trouvé cette recette sur le blog [Talons haut et cacao](#), que j'ai adapté et simplifié (même si elle n'était pas très compliquée) en prenant de la crème de vinaigre balsamique. J'ai découvert ce produit il y a peu : il s'agit d'un vinaigre balsamique, rendu très sirupeux avec du moût de raisin et du sucre. Du coup, on peut facilement l'utiliser en décor sur les assiettes, mais c'est aussi très bon pour relever les légumes comme les viandes.

Ingrédients (pour 6 petites verrines) :

- 400 g de fleurettes de chou-fleur (surgelées pour l'occasion)
- 300 ml de lait
- crème de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Préparation :

Cuire les fleurettes de chou-fleur dans le lait ; cela permet d'atténuer l'odeur. Cuire jusqu'à ce que le chou-fleur soit complètement fondant. Égoutter après la cuisson et mixer avec le sel et le poivre, en ajoutant éventuellement un peu de lait pour obtenir la consistance d'une purée onctueuse.

Réserver au frais et répartir ensuite la crème de chou-fleur dans des petits verrines (ou tartinées sur des toasts). Ajouter un filet de crème de vinaigre et servir aussitôt.

Le 18 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/18/index.html>