



Crème de chou-fleur à la truite fumée

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 600 g de chou-fleur
- 4 tranches de truite fumée
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- Curry en poudre
- Ciboulette ciselée

Préparation :

1. Détailler le chou-fleur en bouquets. Mettre les bouquets dans une casserole avec le lait et la crème. Ajouter un peu de curry et chauffer jusqu'à ce que le mélange frémissse. Couvrir la casserole et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes.
2. Verser le contenu de la casserole dans le bol du robot mixeur. Ajouter 20 cl d'eau chaude et 2 tranches de truite. Mixer finement.
3. Couper les 2 tranches de truite restantes en lamelles. Verser la crème dans des bols. Déposer les petites lamelles de truite sur la crème. Parsemer de ciboulette ciselée.