

Écrasé de chou-fleur



4 à 6 portions

Catégories: Plats d'accompagnement, Plats végétariens et Plats de légumes

Ingrédients

- 1 lb de chou-fleur coupé en bouquet (sans les tiges)
- 1/2 tasse de crème à 35 %
- 3 bonnes noix de beurre
- Sel et poivre du moulin

Préparations

Dans le bol du robot culinaire, réduire les bouquets de chou-fleur en pulsant afin d'obtenir une semoule de grosseur moyenne. Dans une grande poêle, porter la crème à ébullition à feu moyen-élevé. Ajouter la semoule de chou-fleur, assaisonner et cuire rapidement en brassant de 3 à 4 minutes. Ajouter le beurre et cuire 1 minute de plus. Vérifier l'assaisonnement et servir.