



Collations

Crème de chou-fleur et pancetta croquante

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 échalotes (ciselées)
1 chou-fleur (les fleurs)
200 millilitres de crème
2 cuillères à soupe de graines de sésame (rôties)
2 tranches pancetta
4 gressins
beurre
cresson
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites fondre une noix de beurre et faites-y revenir les échalotes. Ajoutez le chou-fleur et cuisez 5 minutes en mélangeant à feu doux. Ajoutez la crème et portez à ébullition. Cuisez le chou-fleur à point dans la crème. Salez et poivrez.

Mettez le tout dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une crème aérée et lisse. Incorporez la moitié des graines de sésame à la mousse.

Rôtissez croquante la pancetta dans une poêle chaude et sèche. Faites-la égoutter sur du papier de cuisine et cassez-la en petits morceaux.

Répartissez la mousse chaude dans les verrines, répandez dessus la pancetta et le reste des graines de sésame et garnissez d'un peu de cresson. Piquez enfin un gressin.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

