



Les plats principaux

Purée au chou-fleur avec crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chou-fleur (petit, les fleurs)
4 pommes de terre (grosses, farineuses)
200 grammes de crevettes grises
2 jeunes oignons (en anneaux)
2 cuillères à soupe de crème aigre
50 millilitres de crème
4 œufs de caille
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée fin)
1/2 cuillère à café noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre en même temps que le chou-fleur dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les oeufs de caille dedans doucement en 4 minutes.

Égouttez les pommes de terre avec le chou-fleur puis faites-en une grosse purée. Incorporez dedans la crème aigre, la crème et une noix de beurre. Incorporez ensuite les jeunes oignons puis assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade.

Sur une assiette mettez un anneau de dressage et versez la purée dedans. Appuyez légèrement. Mettez dessus une petite couche de crevettes puis retirez l'anneau prudemment. Faites cela sur chaque assiette. Épluchez les oeufs de caille et déposez deux demioeufs sur chaque tourelle de purée. Saupoudrez la ciboulette. Salez et poivrez puis servez immédiatement.

