

Crème de chou-fleur aux copeaux de foie gras



Entrée **Moyen**

Pour : 5 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Bien plus qu'une crème, cette entrée est digne d'être servie sur vos tables de fêtes !

Recette proposée par : Justine Gaillard

Ingrédients

- 1,5 l d'eau
- 1 demi cube de bouillon de légumes
- 1 chou-fleur
- 2 pommes de terre - grosses
- 4 carottes
- 20 cl de crème fraîche
- 50 g de foie gras
- 1 pincée de piment d'espelette

Préparation

- 1 Verser dans l'eau le cube de bouillon et tous les légumes.
- 2 Mettre à cuire pendant 45 minutes.
- 3 Passer au mixer.
- 4 Saler et ajouter du piment d'Espelette.
- 5 Verser la crème fraîche et servir avec des copeaux de foie gras (pour cela, placer le foie gras au congélateur pendant 15 minutes puis faire les copeaux avec un économe.).
- 6 Servir aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

