

## Purée de chou-fleur



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

*N'hésitez pas à tester cette purée de chou-fleur qui change de la traditionnelle purée de pommes de terre. Elle accompagne à merveille de la volaille ou du boudin.*

### Ingrédients

- 1 chou-fleur
- quelques pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- crème fraîche
- 1 cc de paprika
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Peler et couper les pommes de terre en épaisses lamelles. Les faire cuire avec les gousses d'ail épluchées pendant 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, préparer le chou-fleur et ajouter les bouquets aux pommes de terre. Cuire encore le tout environ 5 minutes. Vous pouvez faire cuire ces légumes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée.
- 3 Passer pommes de terre et chou-fleur au moulin à légumes. Saler et poivrer et ajouter du paprika. Bien mélanger et ajouter de la crème fraîche légèrement tiédie au micro-ondes. Mélanger à nouveau.
- 4 Dresser sur une assiette. J'ai utilisé un cercle pour une plus jolie présentation. Cette purée est accompagnée d'un boudin cuit au four. C'est un délice!

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

