

Petit chou-fleur rôti entier au beurre salé et assaisonné d'une râpée de poutargue



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les choux fleurs ;

6 mini-choux fleurs, 60g de beurre salé, sucre, sel

Pour la purée de chou fleur :

½ chou fleur, sel, sucre, beurre

Pour la finition :

Poutargue, huile aromatisée à la mandarine, fleur de sel, poivre du moulin

Les choux fleurs :

Laver les choux fleurs et les cuire 5mn à la vapeur.

Les ranger dans un plat à rôtir. Assaisonner de sel et de sucre.

Poser sur chacun une noisette de beurre et rôtir au four à 180° en les arrosant de beurre fondu jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

La purée :

Cuire à couvert le chou fleur coupé en petits morceaux avec le beurre, sel, sucre et de l'eau à mi-hauteur.

Lorsque le chou fleur est tendre, mixer le tout très finement pour obtenir une purée onctueuse.

Dressage :

Dresser un fond de purée dans les assiettes. Poser au centre un chou fleur rôti.

Râper généreusement dessus la poutargue.

Finir avec un peu de fleur de sel, de poivre et d'un filet d'huile de mandarine.