



CAVIAR AUX POMMES DE TERRE, CITRON CONFIT ET CREME DE CHOU FLEUR



Pour 6 personnes :

450 g de pommes de terre

5 cl d'huile d'olive

2 càs de citron confit

1 boîte d'Avruga de 120 g

½ chou fleur en 4 ou 5 bouquets

4 càs de crème liquide (allégée si vous voulez), sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée. Elles doivent être bien cuites. Pendant la cuisson, émincer le citron confit en petits dés. Éplucher les pommes de terre, les réduire en purée et incorporer l'huile d'olive et le citron confit. Rectifier l'assaisonnement et réserver à température ambiante.

Dans une autre casserole, faire cuire les bouquets de chou fleur, en retirer 2 lorsqu'ils sont al dente et poursuivre la cuisson des autres jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Mixer les bouquets de chou fleur très tendres avec la crème, assaisonner et réserver.

Émincer le chou fleur à peine cuit dans l'épaisseur pour obtenir des petits arbres qui décoreront l'assiette.

Dressage :

Sur une assiette, mouler la purée de pommes de terre au citron confit avec un emporte-pièce sur environ 1 cm de hauteur et recouvrir avec 20 g d'Avruga.

Faire un cordon de crème de chou fleur et décorer avec les petits arbres.

L'assiette était très jolie et l'association des saveurs parfaite. La note salée-acide du citron confit relevant bien la douceur de la pomme de terre.

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...

