

Crèmeux de chou-fleur aux amandes

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Il vous faut pour 8 personnes

• 1 chou-fleur (650 g une fois trié) • 1 bouillon cube • 1 feuille de laurier • 2 jaunes d'oeufs • 65 g + 25 g de poudre d'amandes • 300 ml de lait + 8 càs • 25 g de farine (1 grosse càs) • sel • une pincée de fève tonka râpée (facultatif) • quelques amandes effilées pour le décor si vous le souhaitez

Trier le chou-fleur, bien laver les bouquets, les couper en gros morceaux et les faire cuire dans un grand volume d'eau, avec la feuille de laurier et le bouillon-cube, pendant environ 20 minutes après ébullition. Egoutter, réserver.

Porter les 300 ml de lait à ébullition. Pendant ce temps, fouetter ensemble les jaunes avec 65 g de poudre d'amandes et les 8 càs de lait. Ajouter la farine, bien mélanger. Verser dessus le lait bouillant en fouettant sans cesse. Reverser dans la casserole et faire chauffer doucement en fouettant, pour faire épaissir cette préparation.

Mixer le chou-fleur égoutté au mixeur plongeant. Verser dessus la crème aux amandes préparée précédemment, la pincée de fève tonka, et les amandes restantes (25g), puis mixer à nouveau pour obtenir une consistance crémeuse. Saler, mélanger, goûter, rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.

Verser dans des coupes, servir tiède ou froid, saupoudré si vous le souhaitez d'amandes effilées légèrement grillées.