

Purée de Chou-fleur, Parmesan et Basilic

Recette réalisée avec les produits de
Jardins S. Coderre

Exposant vedette des Marchés Desjardins Moulinois du 5 juillet 2015

Ingrédients :

- 1 gros chou-fleur du Jardins S.Coderre
- ¼ de tasse de beurre salé
- 1 cuil. à thé d'ail rôti
- 1 tasse de fromage Parmesan râpé
- Crème 35% au besoin
- 1 échalote verte émincé
- 2 cuil. à table de basilic frais en chiffonnade

Méthode :

- Couper les choux-fleurs en petits fleurons et les cuire à la vapeur
- Hors-feu, passer les chou-fleur au pied mélangeur en y ajoutant le beurre et l'ail rôti
- Ajouter le fromage Parmesan râpé et l'incorporer en brassant à l'aide d'une cuillère en bois
- Assaisonner avec un peu de sel et poivre et ajouter la crème si besoin
- Ajouter l'échalote verte et le basilic frais en mélangeant le tout
- Rectifier l'assaisonnement et la texture si nécessaire

Astuce du chef !

Pour l'ail rôti il suffit de couper une tête d'ail en deux, de l'arroser d'huile d'olive, de sel et de poivre et de l'enfourner à 400 F en l'enveloppant de papier d'aluminium. L'ail sera prêt quand il aura une couleur brun-doré