LES RECEILES

PURÉE AUX DEUX CHOUX

Un classique de la cuisine française, revisité avec d'autres légumes.



Ingrédients

Pour 10 personnes

- 1 chou-fleur
- 1 chou vert lisse
- Huile d'olive
- 1 ou 2 gousses d'ail et échalotes
- Sel, poivre, épices au choix : cumin, curry...
- Optionnel : crème fraiche/beurre

Temps



10 minutes de préparation et 25 minutes de cuisson

Préparation

- Couper grossièrement les choux en gardant le trognon du chou-fleur
- Cuire à l'eau bouillante jusqu'à obtenir une texture tendre
- Mixer le mélange obtenu
- Ajouter le beurre/la crème fraîche pour améliorer l'onctuosité
- Ajouter les épices souhaitées, le sel et le poivre puis mélanger
- Déguster bien chaud

Matériel





1 casserole

1 mixeur

Recette écrite par :









