

Crème de feuilles et côtes de choux fleurs au parmesan

Les feuilles et le tronc d'un chou fleurs
20 cl de crème fraîche liquide
2 grosses cuillères à soupe de parmesan
sel, poivre
eau (ou bouillon de légume ou de volaille)

Lavez les feuilles de chou fleurs, coupez les en morceaux grossiers.
Plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée (ou de bouillon) et laissez les cuire 30mn environ. Les côtes doivent devenir tendres.

Transvasez les dans un blender avec un peu d'eau de cuisson et mixez fortement.
Ajoutez la crème liquide et mixez encore (ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson, on veut une texture un peu liquide mais pas trop !)

Passez la préparation obtenue au chinois
Récupérez la crème de chou fleur et mettez la à nouveau sur le feu en ajoutant poivre et parmesan, laissez cuire 10mn à feu doux en remuant de temps en temps.

Servez chaud en assiette creuse ou froid en verrine