



Cuire séparément les fleurettes de choux fleurs, je les ai cuites au four vapeur 8 mn.

Passez-les au mixeur, ajoutez de la crème fraiche, sel et poivre

Faire chauffer un peu de crème fraiche et ajouter la gelatine, répartir dans les mousses et montez à votre inspiration, j'ai mis le violet puis une fleurette entiere au milieu et fini avec le chou fleur blanc.

Servi avec ma nouvelle sauce aux betteraves et des tomates confites



Imprimer la recette