

Velouté de chou-fleur au Gruyère de France et brochette de langoustines



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

Pour le velouté de chou-fleur

- 1 chou-fleur moyen
- 130 g de Gruyère de France
- 1 petit oignon
- 50 cl de lait
- Sel, muscade et mélange 5 baies
- 8 langoustines crues
- 1 càs d'huile d'olive
- Beurre
- Aneth fraîche
- 4 fleurs de bourrache (facultatif)

Préparation

- Rincez le chou-fleur et détaillez-le en prélevant les sommités.
- Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon émincé avec une noix de beurre.
- Ajoutez le chou-fleur détaillé en morceaux avec le lait à hauteur. Salez puis portez à ébullition. Laissez frémir 20 mn à feu moyen.
- Réservez un petit morceau de Gruyère de France pour faire des petits dés puis râpez finement le reste.
- Assaisonnez le chou-fleur avec un peu de muscade et de mélange 5 baies puis mixez finement avec un pied mixeur ou un robot. Vous pouvez ajuster l'aspect de votre velouté en ajoutant un peu de lait chaud pour lui donner la texture voulue.
- Ajoutez le Gruyère de France râpé dans le velouté bien chaud, mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien fondu et le velouté homogène. Réservez au chaud.
- Décortiquez les langoustines en conservant le bout de la queue. Faites chauffer une poêle avec un filet d'huile d'olive et faites-les dorer 1 à 2 mn, il ne faut pas qu'elles se dessèchent, salez et poivrez. Formez une brochette avec 2 langoustines.
- Découpez des petits dés de Gruyère de France de 3 ou 4 mm.
- Servez le velouté chaud, avec la brochette de langoustines, parsemés de quelques dés de Gruyère de France.
- Décorez avec un peu d'aneth et une fleur de bourrache.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance