

## **CREME DE BROCOLI A LA FOURME D'AMBERT**

Pour 8 personnes  
Fait par : bo  
Le : 20 décembre  
Source recette : 214



### **1. CREME DE BROCOLI**

800 g de brocoli  
20 cl de crème épaisse  
2 litres de fond blanc de volaille  
Gros sel  
Sel fin

Cuire les brocolis à l'anglaise, puis les mixer au Blender  
Détendre la pulpe au brocoli avec le fond et la crème pour avoir une consistance onctueuse.  
Cuire à frémissement quelques minutes  
Emulsionner au mixer plongeant  
Passer au chinois si nécessaire

### **2. GARNITURES**

200 g de champignon de Paris  
5 cl d'huile  
30 g de beurre  
150 g de Fourme d'Ambert  
1/8 de botte de ciboulette  
50 g d'amandes effilées  
Sel fin  
Poivre blanc moulu  
Emincer les champignons et les sauter.  
Détailler la Fourme d'Ambert en petits dés  
Torréfier les amandes effilées  
Ciseler la ciboulette

### **3. FINITION - DRESSAGE**

20 cl de crème UHT  
1/8 de botte de ciboulette

Monter la crème fouettée, puis ajouter la ciboulette ciselée  
Assaisonner  
Dresser en assiette creuse  
Disposer une quenelle de crème, quelques dés de Fourme et amandes. Verser délicatement autour la crème de brocoli.