

# **CREME DE CHOUX FLEURS ET ENCRE DE SEICHE GLACE AU CHEVRE**

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : septembre 2020

Source recette : Magazine Yam



## **1. GLACE AU CHEVRE**

1 litre de lait entier  
150 gr de chèvre  
5 gr de glucose  
Pm Piment d'Espelette  
Pm Sel fin

Porter à ébullition le lait. Ajouter le chèvre, taillé en petits dés, mixer, ajouter le glucose et mixer à nouveau. Assaisonner de sel et de piment. Mettre en Pacojet, placer au congélateur, passer 2 fois au Pacojet.

## **2. CREME DE CHOU FLEUR**

150 gr de de pomme de terre  
½ chou-fleur  
10 gr de beurre demi sel  
75 gr de crème liquide  
10 cl de bouillon de légumes ou eau  
3 cl de jus de citron  
Pm Piment d'Espelette  
Pm Sel fin

Eplucher la pomme de terre. Réaliser de grosses sommités de chou-fleur, les laver à l'eau vinaigrée.

Blanchir le chou-fleur dans l'eau bouillante salée pendant 5 à 8 minutes. Egoutter.

Cuire les pommes de terre épluchées avec un départ à l'eau froide légèrement salée. Au trois quarts de la cuisson, ajouter le chou-fleur blanchir. Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau.

Egoutter.

Ajouter le beurre dans le récipient puis la pomme de terre et le chou-fleur. Dessécher. Mixer au robot coupe en ajoutant le bouillon de légumes ou de volaille.

Fouetter la crème. Laisser refroidir.

Ajouter la crème fouettée dans la purée en comptant 450 gr de purée pour 75 gr de crème fouettée.

Assaisonner de sel fin et de piment. Ajouter le jus de citron, réserver au frais

## **3. SAUCE A L'ENCRE DE SEICHE**

50 gr de bouillon de volaille  
75 gr d'encre de seiche  
20 gr de beurre doux

Porter à ébullition le bouillon de volaille.

Ajouter l'encre de seiche, sans bouillir. Mixer. Ajouter une noix de beurre si le goût est trop puissant.

## **4. FINITION DRESSAGE**

1 sommité de chou-fleur  
5 cl d'huile d'olive vierge

Dans une coupelle ou assiette creuse, déposer la crème de chou-fleur au centre.

Réaliser une quenelle de glace au chèvre. Disposer les lamelles de chou-fleur cru.

Arroser de sauce à l'encre de seiche.