



## Bouchées de chou-fleur aux écrevisses



De petites bouchées légères et raffinées à servir, froides ou chaudes, à l'apéritif ou en entrée.

Ingédients (pour une douzaine de petites bouchées) :

- 1/2 chou-fleur
- 125 g de queue d'écrevisse, cuites et décortiquées
- 2 œufs
- 100 ml de crème fraîche
- 1 cuil à soupe de maïzena
- 1 cuil à soupe d'aneth
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Enlever les feuilles, le tronc et couper le chou-fleur en fleurettes, le faire cuire 10 à 15 min à l'autocuiseur, jusqu'à ce qu'il soit fondant. Laisser refroidir.

Mixer le chou-fleur en une purée fine, ajouter tous les autres ingrédients et mixer à nouveau jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Répartir la pâte dans des moules en silicone.

Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min environ. Servir chaud ou froid.

Le 13 Mars 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/03/13/index.html>