



## Chou-fleur mimolette et mignonette

### Pour 4 :

- 1 chou-fleur.
  - 120 g de mimolette
  - 50 cl de lait
  - 10 cl de crème fraîche
  - $\frac{1}{2}$  citron jaune
  - 1 c à soupe de câpres, du sel fin, du poivre blanc.
- 
- Détacher le chou-fleur en bouquets.
  - Une moitié restera crue,
  - l'autre moitié sera mise en cuisson, sur feu doux, avec le lait et la crème. Compter 10 mn de cuisson, sortir les bouquets. Les égoutter. Les broyer en purée dans le bol d'un blender. Si besoin est, rectifier la texture veloutée, en ajoutant du liquide de cuisson. Saler. Citronner. Réserver au frais.
  - Hacher le chou-fleur cru, très finement, un peu comme une semoule. Saler. Poivrer.
  - A l'aide d'un économe, réaliser au moins 24 copeaux fins de mimolette.
  - Déposer une grosse cuillère de purée sur l'assiette. Saupoudrer d'une cuillerée de semoule de chou-fleur. Déposer dessus, çà et là, les copeaux de mimolette et les câpres.
  - Servir.