

GOURMANDISE DE CHOU-FLEUR ET RILLETTES DE THON

Préparation : 25 mn Cuisson : 20 mn Repos : 2 h



Ingrédients (4 personnes)

- 300 g de chou-fleur
- 10 cl de crème liquide
- 6 tranches de pain de mie
- 100 g de beurre
- 1 brin de persil ou coriandre
- 1 filet de vinaigre de Xéres
- 3 c à soupe d'huile d'olive
- 160 g de thon à l'huile
- 4 c à soupe de fromage frais à tartiner
- 1 brin de persil
- 1 c à soupe de cornichons
- sel, poivre

Crémeux

Prélever les sommités du chou-fleur, éliminer les parties les plus dures.

Hâcher 4 fleurettes finement et réserver.

Cuire le reste 15 mn dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les mixer très finement.

Ajouter la crème liquide et assaisonner. Réserver au frais 30 mn.

Rillettes

Mélanger le thon émietté et le fromage. Ajouter le persil et les cornichons hâchés. Assaisonner. Réserver

Toasts

Préchauffer le four à 180°C (th 6). Découper 12 ronds dans le pain de mie, les beurrer et les faire colorer au four 5 mn environ.

Sauce

Laver et hâcher le persil. Émulsionner l'huile et le vinaigre, assaisonner de sel et poivre.

Rajouter le chou mixé et le persil.

Au dernier moment, tartiner le crémeux sur 4 ronds, les rillettes sur 4 autres ronds. Les superposer par 2 et couvrir d'un dernier rond.

Déposer la sauce sur le montage.