



## **IDÉES RECETTES**

## La Manufacture

## Chou-fleur

## Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 20 minutes

- 125g de Caviar Osciètre Prestige de la maison Kaviari
  500g de chou-fleur
  - 20cl de crème entière liquide
  - Herbes fraîches Sel, poivre
- 1. Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante pendant dix minutes. Quand il est cuit, mixez- le en ajoutant progressivement la crème, le sel et le poivre.
  - Servez ce velouté froid avec des herbes ciselées et une belle cuillerée de caviar.

