

# Purée de chou-fleur

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 50 min

## Ingédients :

- ✓ 1 chou-fleur
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ 50 cl de lait
- ✓ 50 cl de crème fraîche liquide
- ✓ Quelques filaments de safran
- ✓ Sel

## Préparation :

Enlevez tout le coeur( trognon) du chou-fleur, et récupérez les fleurs, rincez-les correctement puis coupez-les en 2 ou plus (si les fleurs sont trop grosses), rincez-le.

*Recettes de Catiné*

Dans une cocotte (Faitout ou casserole), faire fondre le beurre et y faire revenir les morceaux de chou-fleur en mélangeant correctement avec le beurre, faire suer pendant 10 bonnes minutes, salez et mettre le safran

Versez le lait et la crème liquide, mélangez puis couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 à 50 min

(Pour voir si votre chou-fleur est cuit, piquez les fleurs à l'aide d'une pointe de couteau).

Une fois le chou-fleur cuit, égouttez-le (gardez le lait de la cuisson), placez-le dans un blender et mixez le tout, rectifiez la texture avec un peu de lait de cuisson, pas trop non plus sinon vous allez obtenir une soupe.  
(si vous n'avez pas de blender, utiliser un mixeur plongeant).

C'est prêt, vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**