

# Crèmeux de chou-fleur au caviar



**Chou-fleur**  
**Crème liquide**  
**Œufs de harengs fumés ou**  
**caviar**  
**50 cl de bouillon de**  
**volaille**

Sépare le chou-fleur en petits bouquets puis ébouillante-les 1 min dans une casserole d'eau salée. Rafraîchis les et égoutte-les. Les cuire ensuite 15 min dans le bouillon de volaille à couvert. Égoutte le chou-fleur, Place-le dans le bol d'un blender avec une louche de bouillon et la crème liquide. Mixe en une crème lisse. Sale, poivre. Verse en verrines. Mettre au réfrigérateur 1 h minimum. Au moment de servir, répartis une petite cuillerée de caviar sur le dessus de chaque crèmeux. Déguste très frais.