

www.femmeactuelle.fr

Pays : France

Dynamisme : 50



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Crevettes impériales au naturel, mousseline de chou-fleur et noisettes du jardin



Domaine de la Corniche

Sans préparation

Sans cuisson

Ajoutez cet article à vos favoris en cliquant sur ce bouton !

Ingrédients pour

personnes

12 Crevettes impériales

250 g Chou-fleur

10 Sommités de chou-fleur multicolore

200 g Crème liquide

75 g Beurre

1 cl Huile de noisette

www.femmeactuelle.fr

Pays : France

Dynamisme : 50



[Visualiser l'article](#)

50 noisettes Torréfiées

50 g Persil

Sel

Poivre

Étapes de préparation

Faites blanchir le persil dans une eau salée.

Laissez cuire 3 minutes puis égouttez et refroidissez dans une glacée.

Mixez à consistance au blender avec un peu d'eau et contrôlez l'assaisonnement.

Détaillez 12 belles sommités et réservez. Emincez le chou-fleur, colorez-le légèrement avec un peu de beurre puis mouillez à la crème.

Ajoutez la moitié des noisettes torréfiées. Une fois cuit, égouttez, puis mixez à consistance avec un peu de crème de cuisson. Assaisonnez et réservez au frais.

Concassez les noisettes restantes.

Passez 10 sommités de chou-fleur multicolore à la râpe, puis ajoutez les noisettes concassées.

Assaisonnez avec un filet huile d'olive et quelques gouttes d'huile de noisette puis salez.

Pour le dressage, faites un beurre noisette. Faites blanchir les sommités de chou-fleur en les gardant fermes. Colorez-les au beurre et assaisonnez.

Décortiquez les crevettes en prenant soin de garder la queue. Assaisonnez-les avec un trait d'huile d'olive et un peu de sel.

Faites 3 quenelles de crème de chou-fleur, parsemez le mélange chou-fleur- noisette.

Disposez les crevettes impériales sur les quenelles de chou-fleur. Faites quelques points de coulis de persil.

Servez avec du jus de viande tranché au beurre noisette à part.

Astuces et conseils pour Crevettes impériales au naturel, mousseline de chou-fleur et noisettes du jardin  
Une recette du chef Gaëtan [Perulli](#) du Panoramique, restaurant étoilé du Domaine de la Corniche .