

FESTIVAL DE GASTRONOMIE



Par les élèves
du lycée
professionnel
hôtelier
La Closerie (Saint-
Quay-Portrieux)

Bavarois de chou-fleur



INGRÉDIENTS pour 10 verrines



Miam!

- 160 g de chou-fleur
- 160 g de chou-fleur orange
- 80 g de romanesco
- 30 cl de crème liquide (35%)
- 10 feuilles de gélatine
- 30 cl de fond de blanc de volaille

RECETTE

- + Cuire les choux-fleurs séparément au fond de blanc de volaille, mixer et ajouter la gélatine.
Monter la crème liquide et incorporer aux purées de choux-fleurs.
Verser les bavarois de chou-fleur dans les verrines.
Râper le romanesco et mettre dessus comme un crumble.

Bavarois de chou-fleur
issus de l'agriculture locale fondants
et aromatiques agrémentés de petits
morceaux croquants de chou romanesco.