



POÊLÉE DE ROMANESCO À LA CRÈME

INGRÉDIENTS

- 1 chou romanesco
- 10 cl de crème fraîche
- 1 noix de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Mettez de l'eau salée à bouillir dans une grande casserole.

Otez les extrémités du chou et détaillez en bouquets. Lavez le chou et égouttez-le dans une passoire.

Plongez le chou dans l'eau bouillante. Faites cuire 6 à 7 min puis égouttez-le.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et ajoutez le chou. Laissez légèrement dorer et versez la crème. Faites réduire, salez et poivrez.

Mélangez bien et servez ce plat bien chaud.

ASTUCE : Pendant la cuisson, piquez avec un couteau pour vérifier que les bouquets ne sont pas trop cuits. Des bouquets un peu croquants sont beaucoup plus appétissants.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 25MN