

## Mousse au CHOU ROMANESCO



### Ingrédients pour 4 personnes

- 1 chou Romanesco
- 1 œuf + 3 jaunes
- 25 cl de crème liquide
- 25 cl de lait
- 70 g de beurre
- 30 g de farine
- sel et poivre
- muscade

### Préparation 15 min

### Cuisson : 15 minutes

Préchauffez le four à 210°C.

Dans une casserole porter à ébullition 75cl d'eau avec le lait salé. Quand le liquide est chaud, y faire cuire le chou Romanesco découpé en petits bouquets 10 bonnes minutes.

Pendant ce temps, préparer une sorte de béchamel épaisse en faisant fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajouter la farine et mettre sur le feu 2 minutes en remuant bien. Baisser le feu, ajouter la crème liquide et faire épaissir sans cesser de remuer. Ajouter sel, poivre et muscade puis incorporer l'œuf entier et les 3 jaunes.

Égoutter le chou.

Incorporer la pseudo béchamel et répartir la préparation dans quatre ramequins beurrés.

Enfourner 15 min à 180°C.

Démoulez et servez comme accompagnement.