

Madame Chou et Monsieur Roquefort



Source : Emission « On va déguster, sur France Inter

Ingrédients

PRÉPARATION 10 MIN | CUISSON 1 H 05 - POUR 6 PERSONNES

- 300 g de chou-fleur
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 6-8 brins de ciboulette
- 75 g de roquefort
- 75 g de gruyère râpé
- 5-6 brins de persil

Préparation

- Détacher les bouquets et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ. La pointe d'un couteau doit pouvoir s'introduire sans difficulté. Égoutter.
- Fouetter les œufs avec la crème liquide et les herbes ciselées.
- Ajouter le roquefort, le gruyère et le chou-fleur et écraser légèrement le mélange à la fourchette.
- Verser dans un moule à cake antiadhésif et faire cuire au bain-marie 45 minutes au four à 180 °C.
- Laisser refroidir avant de démouler.
- Réserver au frais avant de déguster.