

# Purée mousseline au chou-fleur et crevettes sautées à l'ail



## INGRÉDIENTS

- 1kg de chou-fleur
- 200g de pois chiche
- 2cc d'huile d'olive
- 20 à 30 crevettes
- 1 gousse d'ail
- 3CS de crème fraîche
- 1cc de curcuma
- 1cc de curry
- sel, poivre, persil frais



## PRÉPARATION:

1. Dans une casserole, mettre les fleurettes de chou-fleur à cuire, dans de l'eau pendant 25 min.
2. Mixer finement avec la crème fraîche, le curcuma, le curry, sel et poivre.
3. Dans une poêle, faire légèrement dorer les crevettes et l'ail dans l'huile bien chaude.
4. Ajouter les pois chiches rincés et réchauffer 1 mn.
5. Servir la purée mousseline avec les crevettes et parsemer de persil.

*Régalez-vous!*