

Bûche de printemps aux 3 légumes



Ingrédients pour 6 personnes :

- 300 g Chou-fleur
- 450 g Carottes
- 600 g Pousses d'épinards
- 50 g de Parmesan râpé
- 3 gousses d'ail
- 40 cl Crème liquide entière
- 2 c. à c. de Baies roses
- 6 Feuilles de gélatine
- 1 c. à s. Zeste de citron râpé

Les étapes

Faites cuire le chou-fleur en fleurettes à l'eau.

Portez la crème à ébullition et incorporez la gélatine ramollie à l'eau froide et égouttée. Mixez-en 10 cl avec le chou-fleur bien égoutté, le parmesan, du sel et du poivre. Versez dans un moule à bûche. Congelez 15 min.

Pelez et coupez les carottes en rondelles. Faites-les revenir avec l'oignon haché dans 2 cuillères à soupe d'huile. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les carottes soient fondantes. Ajoutez les baies roses, et 15 cl du mélange crème-gélatine. Salez, poivrez. Laissez tiédir, versez dans le moule puis congelez 15 min.

Faites fondre dans le reste d'huile l'ail haché avec les épinards émincés. Mélangez avec le zeste de citron, du sel, du poivre et le reste de crème. Laissez tiédir, versez dans le moule et réfrigérez 6 h.

Démoulez la bûche. Décorez-la de radis émincés, basilic pourpre et fleurs. Servez avec une salade de mesclun.

Source : [Bûche de printemps aux 3 légumes facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)