

Écrasée de chou-fleur rôti à l'huile de truffe



Ingrédients pour 4 à 5 personnes :

- 1 chou-fleur
- 30 g de beurre
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c. à s. d'huile parfumée à la truffe
- 1 à 2 brins de romarin
- 25 cl de lait
- Sel parfumé à la truffe
- Poivre du moulin

Les étapes

Commencez par laver le chou-fleur dans l'eau froide en le séparant de ses bouquets. Séchez-les dans un torchon. Préchauffez le four à 200° (thermostat 7).

Versez ces fleurettes dans un saladier avec l'huile d'olive et les feuilles de romarin. Salez et ajoutez le romarin. Remuez bien.

Déposez le tout sur la lèchefrite chemisée de papier cuisson. Enfournez environ 25 à 30 minutes. Remuez à mi-cuisson.

Les fleurettes de chou-fleur grillent et doivent être suffisamment cuites à cœur.

Écrasez le chou-fleur à la fourchette sur le papier cuisson d'abord, puis dans un récipient.

Portez le lait et le beurre à ébullition et versez sur l'écrasée de chou-fleur. Mélangez le tout.

Jusqu'ici, vous pouvez avoir préparé cette écrasée de chou-fleur à l'avance. Réchauffez-la ensuite au four à micro-ondes (ou au bain-marie).

Salez avec le sel à la truffe d'été (ou, à défaut, de la fleur de sel), poivrez et arrosez, en filet, avec l'huile de truffe.

Servez immédiatement.

Source : [Mariatotal-Écrasée de chou-fleur rôti à l'huile de truffe](#)