



## **Crème de chou-fleur au Frais de Brebis Lou Pérac et noix de Saint-Jacques**

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

### **Ingédients**

- 1 Frais de brebis Lou Pérac
- 1 petit chou-fleur
- 20 cl de lait
- 16 noix de Saint-Jacques
- 20 g de beurre
- 2 feuilles de laurier
- 2 branches de persil
- sel et poivre

1. Coupez le chou-fleur en bouquets puis mettez-les dans une grande casserole.
2. Couvrez d'eau à hauteur, ajoutez le lait et le laurier, salez et poivrez.

3. Portez à ébullition à feu vif, baissez le feu et faites cuire à petits frémissements 12 à 15 minutes. Videz le liquide de cuisson en le réservant et enlevez les feuilles de laurier.
4. Ajoutez les 3/4 du Frais de brebis Lou Pérac coupé en cubes dans la casserole avec le chou-fleur et 10cl de jus de cuisson. Mixez finement de tout.
5. Faites chauffer le beurre à feu assez vif dans une poêle et faites sauter les noix de Saint-Jacques salées et poivrées 1 ou 2 minutes de chaque côté.
6. Servez la crème de chou-fleur dans les assiettes creuses. Déposez dessus les noix de Saint Jacques puis des copeaux de fromage réalisés avec le quart restant de Frais de brebis Lou Pérac. Terminez en parsemant de persil finement haché.

© Lou Pérac