

RAVIGOTE DE CHOU-FLEUR, ROQUETTE, HADDOCK ET CREME MIMOSA



Ingrédients : (pour 4 personnes)

Ravigote :

200 gr net de fleurs de chou-fleur
1 c. à soupe de câpres
4 petits cornichons
4 lanières de zeste de citron
huile neutre
sel, poivre

Crème mimosa

2 œufs
1 c. à café de moutarde forte
1 c. à soupe de crème acidulée
1 c. à soupe de vinaigre blanc

30 gr de roquette
60 gr de haddock

Préparation :

Détacher le chou-fleur en minis bouquets et peser pour en obtenir 200 gr. Les blanchir 2 minutes dans l'eau salée. Les égoutter.

Ajouter les câpres, les cornichons coupés en dés, les zestes coupés en julienne et 8 quartiers de citrons pelés à vif et coupés en petits tronçons. Saler légèrement, ajouter 1 c. à soupe d'huile, vérifier l'équilibre du mélange et ajouter du jus de citron selon nécessité.

Crème mimosa : cuire les œufs, les mixer, ajouter la moutarde, le vinaigre, la crème acidulée. Saler et poivrer.

Montage : dans un gros verre ballon déposer la crème mimosa. Couper la roquette en 2 ou 3, mélanger au chou-fleur. Monter en alternant avec les lanières de haddock.

Servir avec une gaufre à la pomme de terre (voir recette séparée).