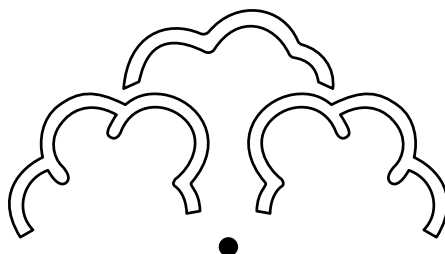


Chou-fleur



«L'entraînement fait tout», affirmait Mark Twain, «Le chou-fleur n'est rien de plus qu'un chou avec des diplômes universitaires». Voyez-vous, en matière de caviar, la règle est la même: tout est du savoir, tout est du travail. Il y a le caviar, et puis il y a le caviar Kaviari. Chaque grain est passé par une filière d'excellence.

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes

125 g de Caviar Osciètrè Prestige
500 g de chou-fleur
20 cl de crème entière liquide
Herbes fraîches
Sel, poivre

Faites cuire le chou-fleur dans de l'eau bouillante pendant dix minutes. Quand il est cuit, mixez-le en ajoutant progressivement la crème, le sel et le poivre.

Servez ce velouté froid avec des herbes ciselées et une belle cuillerée de caviar.