

GALETTE FONDANTE DE BROCOLETTI AU CURCUMA



PORTIONS : 4

HUILE : CHEF

• INGRÉDIENTS •

Brocoletti 1KG
Œufs 2 pièces
Fromage blanc 100g
Maïzena 2 cuillères
Parmesan 2 cuillères
Curcuma ½ cuillère à café
Gros sel PM
Queues de brocoletti 600g
Crème végétale 15cl

Sel PM
Poivre PM
Têtes de brocoletti 180g
PM gros sel
Amphora CHEF

DÉCOR

Curcuma PM
Poudre d'algues PM

1. Cuire les brocoletti dans de l'eau salée, refroidir, égoutter, sécher et passer au Thermomix. Ajouter les œufs, le fromage blanc, la maïzena, le parmesan et le curcuma. Réserver.
2. Cuire dans une poêle avec de l'huile Chef ou au four à 180°C pendant 10 minutes.
3. Cuire les queues de brocoletti dans de la crème végétale, assaisonner, jusqu'à obtenir une purée très lisse.
4. Blanchir les têtes de brocoletti, puis frire à l'huile Chef et assaisonner.

LE PLUS DU CHEF

Si vous n'avez pas de brocoletti, le brocoli ou même le chou-fleur vont aussi très bien pour cette recette.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •