

# Crémeuse de maïs, sommités de chou-fleur aux épices Cajun, persil et citron confit |

Recette pour 12 tapas

## Description

Voilà un tapas qui saura vous épater à tous les niveaux, belle découverte, bon appétit.

## L'astuce du chef

Les oignons frits que nous utilisons dans cette recette peuvent être remplacé par des croûtons de pain.

## Ingrédients

### Chou-fleur

- 0.50 Unité(s) Chou-fleur
- 1 Cuil. à soupe Épices cajun
- 0.50 Unité(s) Citron confit
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Cuil. à thé Miel
- 5 Branche(s) Persil

### Velouté de maïs

- 250 Gr Maïs congelé
- 2 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Petit(e)(s) Oignon
- 150 Ml Crème 35%
- 500 Ml Bouillon de légumes

### Garniture

- 30 Gr Oignon frit
- 1 Unité(s) Oignon vert

## Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Détaillez les petites têtes de chou-fleur (en sommité)

Ciselez finement le citron confit.

Effeuillez le persil et hachez-le.

Épluchez et émincez l'oignon.

Hachez l'ail.

Taillez finement l'oignon vert en biseaux.

### Chou-Fleur et vinaigrette

Mélangez les sommités de chou-fleur avec une belle pincée de sel, un filet d'huile végétale et les épices cajun. Étalez le tout sur une tôle à pâtisserie et faites cuire dans votre four préchauffé en

mélangeant chaque 10 minutes. Sortez du four lorsque les sommités sont bien dorées. Laissez refroidir à température pièce.

Ensuite, ajoutez la moutarde, l'huile d'olive, le miel et le jus de citron, bien mélanger.

Rectifiez l'assaisonnement, ajoutez le citron confit, le persil et mélangez à nouveau.

### Velouté de maïs

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon, l'ail, le curcuma et une pincée de sel, les faire revenir sans coloration. Ajoutez le maïs, puis bien mélanger durant 1 minute.

Ajoutez le bouillon de légumes, couvrez à hauteur et complétez avec de l'eau si nécessaire.

Portez à ébullition, baissez le feu, laissez cuire à frémissement, une fois le tout bien cuit, passez au blender en ajoutant la crème et de l'eau suivant la consistance que vous souhaitez.

Rectifiez l'assaisonnement.

### Montage de l'assiette

Dans vos ramequins, commencez par verser le velouté de maïs.

Ajoutez le mélange de chou-fleur et finalisez le montage de vos tapas en ajoutant l'oignon vert ainsi que l'oignon frit.

**Bon appétit!**