



Verrine à la mousse de parmesan, chou-fleur, crevettes et pousses de cresson

Ingrédients pour 6 personnes :

- 15cl de crème liquide entière
- Crevettes
- 100g parmesan
- ¼ de chou-fleur
- Cresson

Préparation :

- Faire une chantilly avec 15 cl de crème, liquide, bien froide dans laquelle vous incorporez 100 g de parmesan, reggiano rapé.
- Faire cuire un quart de chou-fleur en petits morceaux dans une casserole à feu très doux avec 10 g de beurre. Faites colorer légèrement.
- Dans le fond de votre verrine, déposer à l'aide d'une poche à douille, votre mélange au parmesan aux deux tiers. Déposer ensuite votre chou-fleur et une petite quantité de crevettes sur lequel vous mettrez quelques pousses de cresson.

