

CHOU FLEUR MIMOSA

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 45 min
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **2 choux fleurs moyens**
- **4 belles tranches de pain de mie**
- **3 œufs**
- **1 petit bouquet de persil plat**
- **50 g de beurre**
- **Sel**

Étapes de préparation

1. Retirez les feuilles vertes qui entourent les choux fleurs. Détachez les choux fleurs en bouquets et nettoyez-les.
2. Découper le pain en brunoise et faites les griller dans du beurre.
3. . Lavez, hachez le persil.
4. Faites durcir les œufs pendant 10 min. et passez-les sous l'eau froide avant de les écaler. Réservez.
5. Plongez les bouquets de chou-fleur dans un grand faitout rempli d'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant 25 min. Egouttez. Gardez au chaud sous un couvercle.
6. Ecrasez grossièrement les œufs durs à la fourchette.
7. Dans une casserole, faites fondre le beurre. Disposez le chou-fleur chaud sur un plat de service, versez le beurre fondu, les croutons, ajoutez les œufs émiettés.

Saupoudrez de persil haché. Servez aussitôt.