

Purée de chou-fleur et ail

Ingrédients

- 2 gousses d'ail pelées mais entières
- 1 chou-fleur séparé en gros bouquets

Préparation

Placez le chou-fleur et l'ail dans une casserole remplie d'eau et amenez à ébullition. Faire mijoter doucement environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le chou-fleur soit tendre.

Égouttez et réduisez en purée le chou-fleur et l'ail. Salez et poivrez.

Servez comme plat d'accompagnement.

Bon appétit