

# Crème de chou-fleur au boudin blanc et lard fumé

Thierry en Tim op 19/12/2022



## Pour 8

- 3 boudins blancs
- 150 g de lard fumé en fines tranches
- 2 petits choux-fleurs
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 30 cl de crème liquide entière
- 40 g de beurre
- 1 l de bouillon de volaille
- 100 g de noix de macadamia
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Prélevez les fleurettes des choux-fleurs, lavez-les et réservez.

Pelez puis hachez l'oignon et les échalotes.

Dans un faitout avec 20 g de beurre, faites-les revenir 10 min jusqu'à ce qu'ils roussissent.

Pendant ce temps, torréfiez les noix de macadamia à sec 2 min dans une poêle à feu vif, laissez tiédir et concassez-les.

Incorporez dans le faitout les fleurettes et la moitié des noix de macadamia, puis versez le bouillon.

Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 20 min.

Mixez la préparation en incorporant la crème.

Portez à frémissement puis réservez au chaud.

Détaillez les boudins en tranches puis, dans une poêle avec le beurre restant, faites-les dorer 1 min de chaque côté.

Pendant ce temps, faites raidir les tranches de lard à sec 1 min dans une autre poêle, puis coupez-les en tronçons.

Répartissez la crème de chou-fleur dans les bols de service puis décorez de tranches de boudin et des morceaux de lard.

Parsemez du reste de noix de macadamia et versez quelques gouttes d'huile.

Poivrez puis servez.

## **Nederlandse versie**

Neem de bloemkoolroosjes, was ze en zet apart.

Schil en snipper de ui en sjalotten.

Bak ze in een braadpan met 20 g boter in 10 minuten bruin.

Rooster ondertussen de macadamianoten 2 minuten droog in een koekenpan op hoog vuur, laat afkoelen en plet ze.

Voeg de roosjes en de helft van de macadamianoten toe aan de pan en giet de bouillon erbij.

Kruid met peper en zout, dek af en laat 20 minuten sudderen.

Meng de bereiding door de room erdoor te mengen.

Breng aan de kook en houd warm.

Snijd de worstjes in plakjes en bak ze in een pan met de resterende boter 1 minuut aan elke kant.

Laat ondertussen de plakjes ontbijtspek 1 minuut opstijven in een andere pan en snijd ze daarna in plakken.

Verdeel de bloemkoolroom over de serveerschalen en garneer met plakjes bloedworst en stukjes spek.

Bestrooi met de resterende macadamianoten en besprenkel met een paar druppels olie.

Peper serveer dan.