

CHOUX EN PURÉES

Pour 4 personnes



*1kg choux vert
5 cuillères à soupe de semoule de blé.
½ cuillère à café de paprika doux.
1 cuillère à soupe de curcuma.
25 cl de crème.
50 gr de comté rappé .
25 gr de beurre.
Sel*

Faire blanchir le chou 5 minutes à la cocotte minute.

Jeter l'eau de cuisson sans trop égoutter.

Ajouter la crème dans la cocotte et porter à ébullition maintenir 10 minutes à feu très doux (plaque de cuisson à 5).

Mouliner au moulin à légumes (Grosse grille).

Garnir un plat ajouter la semoule et la moitié du comté puis mélanger.

Ajouter le reste de comté sur le dessus avec des noix de beurre.

Mettre à four chaud 180° pendant 10 minutes.

Servir chaud avec une viande blanche ou de l'agneau.