

# Houmous de choux-fleurs au crottin de Chavignol et curry breton, fleurons au sésame



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
66065	Choux-fleurs fleurettes BIO 2,5 kg Paysan Breton	800 Gramme
215272	Pois chiches 2,5 kg Minute Bonduelle	300 Gramme
46238	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm beurre 500 g	250 Gramme
	Crottin de Chavignol frais	50 Gramme
	Crème fraîche	20 Centilitre
	Huile d'olive	50 Gramme
	Curry breton, sésame, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Mettre en décongélation le chou-fleurs fleurettes.
- 2 Mixer, ajouter la crème, le crottin, l'huile d'olive, le curry, le sel et le poivre.
- 3 Réaliser des fleurons de pâte feuilletée puis lustrer au beurre et ajouter le sésame. Cuire au four mixte à 200°C pendant 12 min.
- 4 Dresser.