



Crème à la Rohan

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une crème Dubarry avec du tapioca et nous voilà avec Rohan.

Ingrédients :

- 500 g de choux fleurs
- 60 g de farine
- 70 g de beurre
- 60 g de crème liquide
- 1/4 litre de lait
- 1.5 litres de bouillon de volaille
- Sel fin et poivre du moulin
- Noix de muscade
- Gros sel gris
- 100 g de tapioca



Pour 4 à 6 personnes



Réalisation de la recette :

Ôter les feuilles du **chou-fleur** et avec un petit couteau, ôter le trognon. **Défaire des parties de gros bouquets** et enlever la moitié des tiges restantes. Le laver dans une eau froide avec **quelques gouttes de vinaigre blanc**. L'égoutter, **mettre le chou-fleur dans une casserole** et la remplir d'eau froide. Porter le chou-fleur à l'ébullition et le **cuire 5 minutes**. Pendant ce temps, réaliser un roux dans une grande casserole et ajouter le bouillon de volaille. **Egoutter après les 5 minutes de cuisson** et l'ajouter au bouillon de volaille. Assaisonner de sel fin et de poivre blanc moulu. **Cuire doucement en remuant de temps en temps**. Au bout de 40 minutes de cuisson, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. **Verser le lait** et la crème liquide dans la préparation et mixer à nouveau. Chauffer votre crème de chou-fleur sans la porter à ébullition et vérifier votre **assaisonnement**. Verser **le tapioca** et le laisser gonfler en remuant de temps en temps. A cette étape, vous ne devez plus chauffer votre crème. **Réaliser des croûtons** avec des restes de **pains rassis** en le coupant en petits cubes et les faire revenir dans une poêle avec un **peu d'huile d'olive et de sel fin**.