



COMITÉ POUR LE SAINT-MARCELLIN IGP

Crème de chou-fleur au Saint-Marcellin et au cumin

Pour 4/6 personnes | Préparation : 15 min | Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS : **3 Saint-Marcellin IGP secs ou moelleux** • 800 g de chou-fleur • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1/2 c. à café de cumin moulu • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 20 cl de crème fraîche liquide • 8 tranches de poitrine fumée • 2 pains (ficelles) • graines de cumin • sel et poivre du moulin

1. Rincez et coupez le chou-fleur. Epluchez et ciselez l'oignon. Pelez, dégermez et écrasez l'ail.
 2. Faites revenir l'ail et l'oignon dans de l'huile. Ajoutez le chou-fleur et le cumin moulu. Versez 1L d'eau. Portez à ébullition et poursuivez à frémissement pendant 20 min.
 3. Coupez 2 Saint-Marcellin en petits morceaux, dans une casserole. Versez la crème liquide et faites fondre à feu doux. Ajoutez les légumes et mixez. Assaisonnez de sel et poivre.
 4. Faites dorer à la poêle les tranches de poitrine fumée. Détaillez les ficelles en longues tartines et posez dessus la poitrine et quelques morceaux du Saint Marcellin restant.
- Servez la crème de chou-fleur chaude, parsemée de graines de cumin et accompagnée des tartines !

Retrouvez toutes les recettes sur
www.fromage-saint-marcellin.fr



Suivez-le et partagez
vos recettes & astuces