**Mousse au chou romanesco**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

* **Ingrédients**
* 1 chou romanesco
* 1 oeuf + 3 jaunes
* 25 cl de crème liquide
* 25 cl de lait
* 70 g de beurre
* 30 g de farine
* Poivre
* Sel
* Muscade

**Préparation**

Préchauffez le four à thermostat 7 (210°).

Portez 75 cl d'eau à ébullition avec le lait. Salez. Faites-y cuire le romanesco séparé en bouquets 10 à 12 minutes.

Entre temps, faites fondre 50 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine et faites cuire 2 minutes en remuant. Versez la crème, puis faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Assaisonnez de sel, poivre et muscade, incorporez l'oeuf entier et les 3 jaunes.

Égouttez et mixez le chou-fleur.

Incorporez la sauce et répartissez cette préparation dans quatre ramequins beurrés. Faites cuire 15 mn au four.

Démoulez et servez comme accompagnement.