



Nuggets de chou-fleur et leur sauce au fromage



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 chou-fleur
250 grammes de fécule de maïs
250 grammes de farine
1 décilitre de pils
1 cuillère à soupe paprika en poudre
sel
250 grammes de fromage à la crème
crème (épaisse)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
poivre noir
huile de friture

Méthode de préparation

- 1.** Divisez le chou-fleur en petits bouquets, et faites-les cuire à la vapeur pendant 3 minutes.
- 2.** Mélangez la fécule de maïs avec la farine, puis versez progressivement la bière jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. Assaisonnez de paprika.
- 3.** Passez les bouquets de chou-fleur dans la pâte, et faites-les frire à 180 °C (une petite portion à la fois) jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 4.** Égouttez-les ensuite sur du papier absorbant, et parsemez de gros sel.
- 5.** Mélangez le fromage Philadelphia avec la crème épaisse et le parmesan jusqu'à obtenir une préparation crémeuse. Ajoutez un peu de poivre noir.
- 6.** Servez cette sauce pour y tremper les nuggets de chou-fleur.