**Brandade de cabillaud et chou-fleur**

**Ail
lavande de mer
beurre
crevettes grises
algues séchées (facultatif)**

**Œufs
cabillaud
chou-fleur
lavande de mer
fond de poisson
huile d'olive
crème culinaire
poivre et sel**

Faites cuire les fleurons de chou-fleur à la vapeur jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Faites pocher le cabillaud dans un fumet de poisson et mettez le tout dans une casserole avec quelques gouttes d'huile d'olive, la crème et le liquide de pochage. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Ajoutez quelques gousses d'ail écrasées. Utilisez le mixeur manuel pour faire une purée lisse.

Faites revenir la lavande de mer dans un peu d'huile d'olive ou de beurre et faites pocher les œufs. Si vous avez le temps, pelez vous-même vos crevettes.

**Sur la photo**, ce plat est complété par des algues séchées. La recette de ce plat n'est pas très compliquée et ne demande qu'une heure de préparation. Mais il peut avoir un effet de surprise sur vos hôtes peu méfiants...