

*Salades*

# Taboulé de chou-fleur cru


**20 min 20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**199**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Taboulé de chou fleur**

1 **Chou(x)-fleur(s)**  
 2 **Tomate(s)**  
 1 **Poivron(s)**  
 1 **Avocat**  
 1 botte(s) **Menthe fraîche**  
 1 botte(s) **Coriandre**  
 2 **Citron(s)**  
 1 **Sel**  
 1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**  
 2 c. à soupe **Huile d'olive**  
 4 **Tomate(s) cerise**

**Étape 1**

## Préparation du taboulé de chou-fleur

- 1 Couper le chou-fleur en enlevant le coeur.
  - 2 Mixer les sommités au blender en utilisant le mode "pulse" jusqu'à obtenir la texture d'une semoule de blé.
  - 3 Le mode "pulse" permet de ne pas mixer le chou-fleur trop gros ou au contraire trop petit ce qui aurait tendance à transformer le légume en purée.
  - 4 Presser un citron et en verser le jus sur le chou-fleur pour le faire mariner.
  - 5 Ajouter l'huile d'olive dans le saladier.
  - 6 Ajouter le vinaigre de cidre au chou-fleur.
  - 7 Le vinaigre de cidre contient beaucoup d'enzymes.
  - 8 Saler puis mélanger délicatement le tout à l'aide d'une fourchette pour obtenir une texture aérée.
  - 9 Couper la tomate en petits dés.
  - 10 Epépiner le poivron et se débarrasser des parties blanches puis le couper en petits dés.
  - 11 Ajouter la tomate et le poivron au saladier de chou-fleur.
  - 12 Le jus des légumes va aussi permettre de faire mariner le chou-fleur.
- Couper l'avocat en deux et le couper en petits dés.

13

14 L'avocat permet un apport de matière grasse saine.

15

Couper la coriandre et la menthe à la main et les ajouter au saladier.

16

Il est préférable de couper les herbes fraîches à la main car coupées finement au couteau, elles ont tendance à s'oxyder très rapidement.

17

La coriandre est un antioxydant et la menthe aide à la digestion.

18

Saler le taboulé.

19

Mélanger délicatement à la fourchette.

## Étape 2

### Dressage

1

Disposer du taboulé dans une assiette creuse en évitant de tasser la semoule pour un rendu plus aérien.

2

Couper les tomates cerises en deux.

3

Garnir le taboulé avec les tomates cerises.

4

Ajouter des feuilles de menthe pour décorer le dessus de l'assiette.