



Taboulé de chou-fleur
LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 pers / 1 spl ou 1 pp par pers

- 350 gr de fleurettes de chou fleur
- 1/2 concombre
- 3 tomates
- 1 échalote
- jus de citron
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- menthe

Mixer le chou fleur jusqu'à obtention d'une semoule fine.

Vider dans un saladier.

Rajouter les tomates et le concombre coupés en très petits dés, puis l'échalote émincée.

Saler, poivrer puis verser l'huile d'olive et du jus de citron.

Pour finir ajouter la menthe ciselée puis mélanger le tout.

Filmer et mettre au frais au minimum 1 heure.